



AZ.

no III

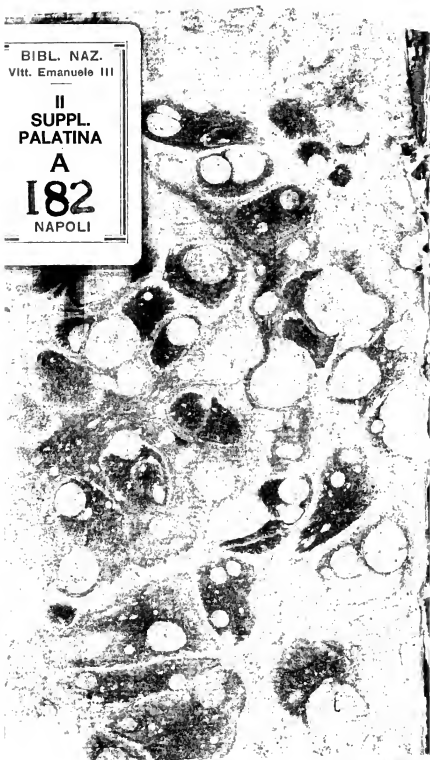
IA

2

3

BIBL. NAZ.
Vitt. Emanuele III

II
SUPPL.
PALATINA
A
182
NAPOLI



II Suppl. Palat. A 182

37. 4. 23.

327. III

627315

LETTERE

DEL SIGNOR ABATE.

DOMENICO SESTINI

SCRITTE

DALLA SICILIA E DALLA TURCHIA.

A DIVERSI SUOI AMICI.

IN TOSCANA.

Tomo Terzo.



IN FIRENZE MDCCLXXX.

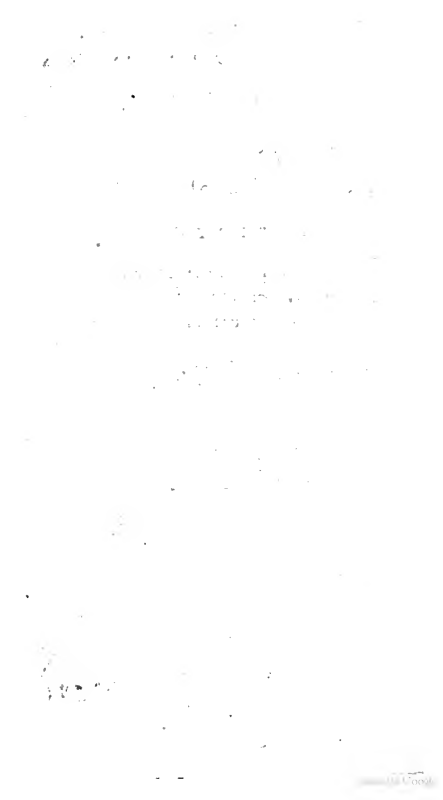
NELLA STAMPERIA VANNI E TOFANI



Con Approvazione.

Presso Giovacchino Pagani in Firenze.





A SUA ECCELLENZA

IL SIGNOR BARONE

VAN-HAFTEN

AMBASCIATORE

PER LE LORO ALTE POTENZE

DEGLI STATI, E REPUBBLICA

D' OLANDA.

ALLA PORTA OTTOMANNA

IN OSSEQUIOSA DIMOSTRANZA

DOMENICO SESTINI

FIorentINO.

D. D. D.





LETTERA I.

*Contiene la Descrizione di un
Viaggio fatto al Monte Etna,
con diverse Osservazioni re-
lative al detto Monte.*

Catania 15. Giugno 1776.

DA una mia lettera scrit-
tavi pochi giorni so-
no (1) che conteneva
la descrizione di un Viaggio
fatto a Messina, avrete osserva-
to che tornato in questa Città
di Catania farei quindi passato a
fare un Viaggio al Monte Etna.
T. III. A Ciò

(1) Sotto il dì 10. Giugno suddetto
Lettera IX. T. II. pag. 151.

Ciò ha avuto effetto, ed è quello che quì ora vi descrivo:

Seguì la partenza da questa Città alle ore sei della mattina del dì 12. del corrente mese di Giugno in compagnia del Signor *La Tapie* soggetto di sommo merito altrove rammentatovi, col quale si unirono due altri Francesi, cioè il Signor *D'Herbelle*, e il Signor *Rignaud*.

Essendo il viaggio per cammini difficili, e aspri si montò ciascheduno un Mulo, animali assuefatti alle disastrose vie del Monte, e altro ne avevamo in nostra compagnia carico di provvisioni, essendoci ben provvisti di abiti gravi, e mantelli, come se fossimo nel più crudo Inverno; vedrete in progresso che ciò è della massima necessità.

Noi c' indirizzammo frat-
tan-

tanto verso quella parte del Monte appellata *Regione Piemontese*, o *Pedemontana*, che in sostanza è la Regione più bassa del *Mongibello*.

Passammo per diversi Villaggi, cioè per *Gravina e Praghe*, per *Maschali Lucia* e per *Massa Nonziata*; e dopo dieci miglia di cammino arrivammo ad un Villaggio detto *Niccolosi*. Quì si domandò di una Guida, e fu questa un certo *Blasio di Merlino*, unica persona che sappia condurre i Forestieri fino al Cratere dell' Etna, ed ha tanta cognizione non solo dei più sicuri cammini, ma ancora delle stravaganze che potesse fare quel Vulcano, che lo giudichereste un avanzo dei favolosi Ciclopi.

Proseguendo adunque con esso il viaggio ci condusse primieramente sopra l'alto di un

⁴
Vulcano detto i *Monti Rossi* (1) dal quale uscì nel 1669. la grande eruzione che venne fino al Mare in Catania con un tragetto molto considerabile, avendo distrutto e mura, e case, Edifizj pubblici, e molti altri Monumenti.

All'intorno di esso tutto è incolto, e per la circonferenza di due o tre miglia è coperto di rena nera, della quale ve ne trasmetto una scatola per vostro studio, e degli Amici vostri.

Nel salire a questo Vulcano, che non trovai la cosa molto faticosa, osservai una specie d'*Acetosa*, e di *Elychrisum*, ma in poca quantità.

Si tornò a scendere quel Vulcano, e lontano un miglio da esso, verso Levante, evvi
un

(1) T. I. Lett. VIII. pag. 111.

5
un luogo ove gli antichi Benedettini avevano il loro Monastero detto di *San Niccolò il Vecchio*, o l' *Arena*, o del *Bosco*, il quale fu distrutto dal suddetto incendio del 1669. e consecutivamente dal terremoto del 1693. e se ne osservano le antiche rovine.

Adeffo i detti Monaci si fervono di quel luogo per andarvi a villeggiare nell' Ottobre, restando lontano da Catania dodici miglia. Ancora intorno al medesimo è tutto fabbia, o rena nera, e in essa vi si ammirano delle superbe coltivazioni di Viti, e di Gelfi, facendosi in queste parti, e specialmente nel Villaggio di *Niccolosi* assaiissima festa, e quì pure si trae. Si arrivò adunque al detto *Monastero* alle ore undici della mattina, ove fummo accolti da

un Religioso, che sta ivi per Agente.

Quì alquanto ristorati, e riposati, verso le due ore dopo mezzogiorno, montati sopra i nostri Muli, e presa la strada la più propria, seguitando sempre l'orme della nostra guida, dopo un miglio di cammino si lasciò la *Regione Piemontese*, e si entrò nell'altra appellata *Selvosa*, cioè in quella parte del Monte che è tutta circondata da alberi di diverse specie.

In principio osservammo delle Piantate di grossi *Lecci*, e queste occupavano un buon tratto di Paese. Dopo trovammo delle *Querce* ben singolari per la vastità dei loro rami, e per la grossezza dei loro tronchi. Appresso s'incontrarono assai *Faggi*, ed in lontananza si osservarono altre pian-

7

piantazioni di *Larici*, che dagli abitanti vengono dette *Zappini*; ed in diverse parti del Monte vi sono di buoni *Castagneti*.

Ove sono i Lecci trovasi un' eruzione di lava che sembra molto antica, avendo preso un color bianchiccio, e domandato alla nostra Guida dell' epoca della medesima, ci rispose che da uomini che avevano fatto sommo studio sulla natura dell' Etna aveva sentito dire, che poteva avere circa dugento anni.

Viaggiando fra la diversità de' suddetti alberi si trovò la cosa vaghissima, e dava molto piacere alla brigata. La maggior parte di quella selva appartiene alla Mensa Vescovile di Catania.

Seguitando il nostro cammino incontrammo di quan-

A 4 do.

do in quando delle lunghe sfilate di Somari che andavano e venivano a caricare e portar la neve, la quale si conserva in detto Bosco in profonde fosse, o caverne, che sono altrettante strade per le quali in altri tempi si son fatte passaggio le lave dell' Etna . Perchè la medesima si strugga per viaggio meno che sia possibile, la involuppano fra molte foglie secche di Quercia , o di Faggio , indi con foglie di Felci , che ne è piena ripienissima tutta questa regione selvo-
sa , mettendola in certi sacchetti tenuti grossolanamente ma fitti assai , caricandone due di questi a ciascuna bestia .

Il Padrone di tal provento è similmente il Vescovo di Catania , dal quale ne ritira liberi annualmente da cinquemila scudi di guadagno , tenendo
l' ob-

l'obbligo di provvederne non solo diverse parti della Sicilia, ma anche l'Isola di Malta, vendendola più o meno; in Catania però sempre un soldo il rotolo. Ma torniamo sul nostro cammino.

Fatte adunque sei miglia trovammo l'eruzione che principiò a fare un altro Vulcano nell'anno 1766. che seppellì molta parte del detto bosco.

Quindi dopo un miglio e mezzo arrivammo verso le ore 5. ad una Grotta che par che la natura abbia voluto qui formare per dar la notte ricovero e riposo a quei che vogliono ascendere alle più alte cime del *Mongibello*.

E' la medesima a Oriente, e alle falde di un monte detto *il Capriolo*. Qui si scese da' nostri Muli per potervi passare qualche ora della notte, e ri-

pigliar poi il nostro viaggio, ed essere prima della levata del Sole sull' alto dell' Etna per godere dello spettacolo, e di quella scena che presenta il medesimo all' alzarfi dal suo orizzonte, che la nostra Guida ci assicurava essere un colpo sorprendente.

Il Signor d' *Herbelle* giovane di ventiquattro anni, e tutto fuoco, e che pareva in quel momento tutto elettrizzato dai fuochi del Mongibello, voleva seguitare a tutta posta il cammino, ma la Guida gli disse, e dove anderete a dormire, che più non si truovano nè grotte, nè legna da bruciare, e il freddo va molto avanzandosi? Egli allora savissimo nel lasciarsi persuadere, si adattò a fermarsi a questa prima Osteria.

Siccome questo è l' unico
luo-

luogo ove i Forestieri possono far capo, e prendere riposo, e costando dall' esperienza che quì si soffre un gran freddo, perciò la nostra gente appena giunti si dettero a preparar legna da far fuoco, come se dal mese di Giugno fossimo passati nel cuore dell' Inverno.

Siccome mancava ancora qualche ora a sera, ci portammo ad erboreggiare per il bosco, ove osservammo gran quantità di *Asphodelus luteus*: Linn. il di cui fusto allorchè è in principio i Paesani sogliono mangiarlo, trovandolo dolce e di un sapore che si avvicina a quello dello *Sparagio*. Vi è in quantità la *Daphne Laureola*: Linn., osservai un *Calamentum Serpilli folio* (*Melissa Calamintha*: Linn.) un *Galium verum*: Linn. ed altre simili erbe, avendo trovata l' *Alsine or-*

biculatis foliis (*Stellaria nemorum*: Linn.) che riporta il Boccone nel suo Museo di Pianta rare :

Avanzandosi la sera ritornammo alla nostra Grotta, intorno alla quale osservammo delle Pianta di Ginepro che i Paesani l' hanno per cosa rara . Entrati pertanto nella nostra silvestre abitazione , si trovò riscaldato dal fuoco l' ambiente della medesima , ed essendo ben coperti si sperimentò di un ottimo soggiorno . Qui ci refocillammo con le provvisioni che con noi si erano portate , perchè nel nostro albergo non vi era nè Oste , nè Ostessa , prendendo poi ognuno il suo posto per dormire .

A mezzanotte la nostra Guida c' intimò la partenza . Alcuni nuvoli che si raggirava-

stavano intorno al Monte ci disse che erano segni di una indispensabile pioggia , nulladimeno si montò su' nostri Muli , pronti a metterci in cammino , ma nel tempo medesimo una scossa di grandine ci obbligò a riprender posto nella Grotta .

Si rasserenò finalmente il Cielo , ed essendo tre ore dopo la mezzanotte facemmo la nostra partenza quasi rassicurati di dover godere di un bel tempo .

Dopo un quarto di miglio fatto per la *Regione Selvosa* , mancò questa del tutto , cioè non si veddero più alberi , osservandosi bensì il *Tragacantha* (*Astragalus Tragacantha* : Linn.) il *Tanacetum vulgare* : Linn. e il *Berberis vulgaris* in gran quantità , le quali piante sono unite in piccoli monticelli formati dal vento , che v'è sempre a gettare la sabbia tra le

le barbe delle dette piante , e che serve per mantenerne la loro vegetazione . Detta *Tragacantha* l' osservai quì senza fiori, ove che nel principio della *Regione Selvosa* l' avevo veduta fiorita , ma in minor quantità .

Quanto più uno si accosta al Monte vanno le dette piante diminuendo di vegetazione, e servono le medesime come di corona a questa *Regione Selvosa* ; ma dopo tre miglia mancarono ancor esse del tutto , e si entrò più precisamente nella *Terza Regione* detta la *Regione Arenosa* , ove non si scorre neppure un filo di erba , vedendosi bensì in quà , e là molte redini di neve .

Il nostro cammino fu sopra una specie di Ghiaja, la quale dopo un lungo tratto mancò , e si principiò a passare sopra un piano di rena , nella
qua-

quale i nostri Muli, che per altro ben resistevano, molto affondavano. Dopo due altre miglia di strada si arrivò al luogo detto il *Piano del Frumento*, luogo per verità molto piano, e della circonferenza di circa tre miglia.

Quì principiai a sentire l'ambiente dell'aria assai più freddo, e nell'andare avanti cresceva di grado quantunque soffiasse vento scirocco, che suol portare un'aria piuttosto calda, e già io soffriva molto nell'estremità delle mani e dei piedi, come se fossimo nel più crudo Inverno, nè serviva l'essere munito di buoni guanti, di stivali, e di panni da Inverno, e soprattutto coperto di un grosso cappotto da montagnuoli.

Passato il *Piano del Frumento* i nostri Muli appena pote-
va-

vano più servirci, e seguitare il loro cammino, mentre troppo affondavano nella neve, che era ricoperta da molta pomice alquanto trita, che di quando in quando vien gettata fuori dal Monte.

Alle falde adunque di questa Montagna lontani due miglia dal Cratere si smontò quasi intirizziti dal freddo, e per l'orribil vento che soffiava, a fatica sapevamo tenerci in piedi. Per contrappesarci, e per riscaldarci bisognò fare una buona colazione, e una buona bevuta di Rosolio, che senza quella assolutamente non si andava avanti.

Dopo di ciò ci accingemmo alla faticosa salita camminando sempre fra le pomici; ed il gagliardissimo vento scirocco che continuava a soffiare accresceva la nostra pena. Intorno
al

al Cratere si vedevano raggirare tumultuariamente assai nuovi. La nostra Guida molto temeva, che non dovessimo essere qui sorpresi da qualche diluvio d'acqua, mentre tali contrassegni intorno al Cratere non ne sogliono essere nunzi equivoci. Ma o fosse il brio che ci aveva dato il Rosolio, o il pensiero della fatica sofferta per arrivare fin lì, non si valutarono troppo i consigli del nostro Ciclope, che tendevano a disporci con bella maniera a tornare addietro, ma noi coraggiosamente andando avanti si arrivò al Cratere, essendo le ore 8. della mattina del dì 13. andante.

Intanto prima di arrivare al Cratere si lascia la Pomice, ed in luogo di questa si truova una minutissima rena, che lo circonda.

Ar-

Arrivati alla Bocca non potemmo veder niente a motivo del gran fumo, che folto usciva dalla medesima, sentendosi però un grand'odore di Zolfo.

Il detto fumo oscurava tanto il Cratere, che c'impediva di poter' andare intorno al medesimo, e solo lo potevamo praticare per pochi passi anche contro il consiglio della nostra Guida che ci avvertiva di non troppo azzardarci, perchè circondati dal fumo avremmo corso gran pericolo di smarirci, e di non tornare in Catania, e così credemmo proprio di non allontanarci da esso, ed essere più cauti.

Quì intorno alla Bocca si soffriva il più gran freddo, e vedendo che poco di più vi restava per appagare la nostra curiosità, ci allontanammo qualche passo dalla medesima attenden-

dendo, che il Signore *La Tapie* facesse le sue Osservazioni con il *Barometro*, e *Termometro*, le quali poi da esso gentilmente comunicatemi le troverete riportate alla fine di questa mia, sperando che non debbano dispiacervi.

Erattanto io stava osservando da quella eccelsa sommità la Sicilia, della quale questo Monte ne è come la sua Specula, e l'Osservatorio, giacchè da esso tutta si vede; potendosi estender l'occhio anche sulle Isole adiacenti, e sulla Terra ferma della Calabria.

Non fu però quella una giornata che ci desse luogo di osservarne con egual chiarezza tutte le parti, mentre il tempo fosco, e lo Scirocco rendevano ben visibili alcuni luoghi nel tempo che d'altri ce ne toglievano totalmente la vista.

Adef-

Adesso per contentare il vostro genio a me molto ben noto, bisognerebbe che qui io prendessi a parlarvi di questo Monte da Filosofo.

Io non mi picco di esser tale, onde vi contenterete soltanto di alcuni miei pochi, e brevi sentimenti in ordine al medesimo, dei quali però lascio al vostro arbitrio di farne quel caso che volete.

Son dispostissimo pertanto ad accettare il sentimento degli antichi, quantunque da altri creduto favoloso, che la Sicilia potesse essere già unita alla Terra ferma della Calabria, e che non fosse di essa se non una Penisola.

Considero poi che la Sicilia in quello stato non dovesse essere se non un solo, e tutto un Vulcano. E che una qualche enorme scossa di terra prodot-

dotta da una massima espulsione del medesimo, producessero che il Mare si trovasse poi aperta la strada fra Scilia, e Cariddi. Alla maggior facilità di questa separazione molto avrebbero potuto contribuire le profonde caverne che dai fuochi si fossero formate nell' Istmo, e che forse prima della sua separazione, il Mare passasse già fra i cavernosi meati del medesimo.

Penso altresì che tutti gli altri Monti che si osservano nella Sicilia, non siano stati se non altrettanti minori Vulcani successivamente estinti; e la figura conica di molti di essi ne danno degl'indubitati indizj.

L'Etna sembra che sia stato sempre il cammino comune di tutti questi fuochi, e che intorno ad esso si siano successivamente ritirati, e riconcen-

tra-

trati i fuochi vulcani di tutta l'Isola; e che adesso qualunque comparisca a noi terribile, non sia però se non un piccolo avanzo di quello che già fu una volta, e che finalmente a similitudine di altri Vulcani verrà forse un giorno a perdersi, e a mancare ancor' esso.

Già m'avveggo che potreste quì questionarmi sul numero dei secoli passati, e su quello dei futuri. Veramente questo è un conto che non saprei farvelo per ridurlo a calcolo coll'esistenza dell' Universo. Ma non è il Mongibello solo, che abbia bisogno di lumi maggiori sopra di ciò, onde tiriamo di lungo, e torniamo al nostro Monte.

Veggonfi sparsi nell'ambito del medesimo altri Monti, Colli, e Colline, o siano Vulcani estin-

estinti, figli più moderni del Mongibello medesimo; e le varie caverne che si trovano in esso sono tutte opere del fuoco, che alternativamente ora le ha formate, ed or ricoperte colle sue successive espulsioni.

La figura di questo Monte è conica. La sua altezza considerata perpendicolarmente, secondo il sentimento del Signor *Giuseppe Recupero* Canonico di questa Collegiata di Catania, è di tre miglia; della quale opinione fu anche il famoso Matematico *Alfonso Borelli*. Non vi è persona, che presentemente conosca meglio questo Monte del suddetto Signor Canonico, il quale ne va scrivendo l'Istoria Naturale del medesimo (1).

La

(1) Questo degnissimo Soggetto non è gran

La circonferenza nella Regione Pedemontana è maggiore di miglia cento.

La circonferenza del suo Cratere non si potette giudicare, mediante il fumo, che in quel

è gran tempo che è morto; avendo lasciato fra i dotti un gran desiderio di se, e della sua Opera, che con ansietà era attesa. Si conosce del medesimo una Carta Orystografica del Mongibello che doveva servire per la sua Storia Naturale. Il Signor *Principe di Bisce-ri*, Nobilissimo Genio e gran promotore delle Scienze si dà tutta la premura di contribuire al vantaggio delle lettere perchè si diano alle stampe gli scritti del fu Signor Canonico che si truovano in potere del di lui Fratello Signor D. *Gaspero Recupero*; e i Dotti si lusingano che possano restar superate le difficoltà che vengono incontrate nel riunirli; e che il Pubblico non resterà priyo di una sì bell' Opera.

quel giorno molto occupava quella superficie, ma il Signor *Hamilton* la giudica di un miglio, e mezzo.

Ed oggi non sembra più che sia dal Gran Cratere che debbano temersi delle terribili eruzioni di Lave. Ma pare che i fuochi si aprano nuove strade nel corpo della Montagna, e specialmente nella *Seconda Regione*, come seguì nel 1669.

Vi è chi ha creduto che il Mongibello possa avere molta relazione sotterranea col Vesuvio. Io non starò a mettervi in veduta che enorme sifone sarebbe mai questo. Vi dirò bensì che i fuochi dell' *Etna* non credo che siano troppo profondi, e ciò me lo fanno comprendere non tanto le tracce che hanno fatte sul Monte l'eruzioni, quanto le ragioni riportate dal gran Filosofo *Borelli*.

Tom. III.

B

Se

Se in occasione che il Vesuvio fa qualche espulsione si osservasse alcuna alterazione nella superficie del *Mongibello*, e viceversa, non mi parrebbe che si dovesse appropriare ciò alle cause d'interna loro comunicazione, ma piuttosto ad una qualche colonna esterna d'aria che ingombrata l'atmosfera, possa in una grande eruzione di uno dei Vulcani, influire sulla sommità dell'altro, come lo può fare su gli stessi nostri Corpi (1).

In

(1) Il nostro Autore che si è trattenuto diversi Anni in Sicilia, ed il quale ha fatto sempre la sua permanenza in Catania, sembra che molto abbia studiato col prospetto del *Mongibello* avanti di lui, quanto un Vulcano possa veramente in varie circostanze influire sopra le sensazioni dei viventi; mentre scrivendo da Costantinopoli in data
de'

In diversi luoghi di questo Monte si distinguono le varie eruzioni fatte da questo Vulcano, e queste ce l'indicano i

B 2 va-

de' 17. Luglio 1779. trovò in quel giorno tal variazione nell' atmosfera, che disse di temere assai qualche grande eruzione del *Vesuvio* o del *Mongibello*, come seguì poi veramente rispetto al *Vesuvio* su' primi dell' Agosto seguente.

Per quanto potesse esser questa una cosa soltanto dal medesimo dubitata, contuttociò non ci abbiamo ravvisato nulla di quello che a molti potrebbe sembrare stravagante; mentre un Osservatore, che ha avuto luogo di sperimentare quali impressioni facevano sopra la propria Persona le diverse variazioni del *Mongibello* quando egli era in Catania, tanto più che egli è di una costituzione scarna, e molto sensibile, può darfi benissimo, che egli fosse in grado di temere un eruzione di qualche Vulcano. E' certo che le ceneri del *Vesuvio* tanto per

varj strati, e colori delle medesime. Ed in alcune parti ove sopra sono ammassate molte altre eruzioni, si veggono poi compressi da altre nuove eruzioni dei Terreni, che furono già una volta lavorativi, resi

per le antiche, che nuove testimonianze giungono fino a Costantinopoli stesso, e ciò è più volte accaduto. Perchè non può giugnervi anco un'ondata; o vortice di aria capace di fare un'impressione fisica in uno, che ne sappia poi quasi rilevare un presagio?

Ci ricordiamo che l'anno del famoso Terremoto di Lisbona, in Firenze nell'ora medesima che il medesimo fragellava quella Città, vi furono Persone che si trovarono tanto ottusi, e torpidi, che prognosticarono qualche gran Terremoto su questo Globo perchè ne avevano provati gli effetti medesimi su di loro in occasione di altri Terremoti da essi effettivamente sentiti.

resi anche più facilmente talà dalle eruzioni di sola rena, che tal volta ha fatte questo Monte.

Non voglio lasciare d' accennarvi per vostro divertimento, come un Signore Viaggiatore, che venero per i suoi illustri Natali, e che molto si picca di veder le cose con occhi diversi dagli altri Filosofi, passando di Catania, voleva fra i vari strati del Monte farne veder uno composto tutto di *Licheni*. Già non dovete creder ciò; ma notate solamente quale sterminata mole di dette Pianta parasitiche avrebbe dovuto esservi sulla Lava quando fu questa ricoperta da una nuova eruzione.

Riceo è questo Monte di sale ammoniaco purissimo, ed in questo Gabinetto del Signor Principe di Biscari se ne vede una quantità non ordinaria.

Le varietà delle Pomici, e

Lave appena ascenderanno in tutte a dodici, ove che quelle del *Vesuvio*, come è stato anche da altri osservato, sono in assai maggior numero, e più vaghe, volendosi attribuir ciò alla minor quantità di zolfo, di materie vetrificabili, e di marmo che contiene l'*Etna*, di quel che non ne contenga il *Vesuvio*.

Finite di fare il Signore *La Tapie* le sue osservazioni, ed io di fare le mie riflessioni, ricalammo la Montagna, e arrivati alle nostre Cavalcature, montati su di esse, ci lasciammo dirigere dalla nostra Guida, la quale prendendo trasversalmente per il Monte verso Levante, ci condusse dopo un miglio di cammino alla *Torre* detta del *Filosofo*, della quale non esiste se non un pezzo di muro di pochi palmi, scorgendosi

dosi per altro la sua forma e figura, che era rotonda.

Dicesi questa comunemente la Torre di *Empedocle*, perchè si vuole che fosse la medesima fatta costruire da questo Filosofo per quì abitarvi, ed esser così più a portata di conoscere la natura di questo Vulcano, e la ragione de' suoi Incendi, il quale dopo lunghe osservazioni disperato di poter giugnere al suo intento, si precipitò poi dentro la sua bocca come accenna Orazio *De Art. Poet. vers. 465.*

Esaminando però la costruzione della medesima, e la calcina con la quale sono connesse le Pietre, tralasciando da parte i favolosi racconti, io congetturai che fosse questa una costruzione Normanda; per aver quì una Guardia, che dominasse sopra i mari della Sicilia.

Intorno alla medesima si truovano delle scheggie di marmo bianco, che si credono avanzi di qualche conigua fabbrica oggi distrutta; ve ne rimetto delle medesime alcune, e le quali non le troverete differenti da quelle che si osservano nelle botteghe degli statuarij. La nostra Guida per altro ci assicurava di aver vedute delle rovine di marmo, e di aver quì trovate delle strisce di Piombo per cui possono benissimo aver luogo le conietture del Signor *Hamilton*, che credette esservi forse stato quì un Tempio dedicato agli Dei Celesti, giacchè gli antichi sacrificavano ad essi nella sommità dell' *Etna*.

Dalla *Torre del Filosofo* riprendemmo il nostro cammino, e si venne a *Niccolosi*, ove arrivammo a un ora dopo mezzogiorno, e là ristoratici, e ripa-

posatici, sulla sera del dì 13. di
 Giugno andante si tornò tutti
 contenti in Catania, e special-
 mente io, che oltre l'aver go-
 duto della bellissima filosofica
 e virtuosa compagnia del Si-
 gnor *La Tapie*, e degli altri
 Compagni, ed aver soddisfatta
 la mia curiosità, non spesi ne-
 pure un soldo. Mà eccovi a
 quanto ammonta la spesa di
 chi si accinge a far questo Viag-
 gio essendo solo.

Alla Guida indispensabil-
 mente *Lire* 15. —. —

Per il Mulo . . . = 9. —. —

Provvisioni . . . = 6. —. —

Lire 30. —. —

Onde con *Lire* 30. si fa il
 Viaggio del *Monte Etna*. Ed
 in compagnia si risparmia cir-
 ca *Lire* 10. =

Adeſſo poi che mi truove
 re-

restituito in Catania; e quasi appena riposato da questo Viaggio, si tratta di tornarci, e seguirà come che sembra ce ne sia tutta l'apparenza, ne avrete una seconda Descrizione. Eratanto eccovi le promesse osservazioni fatte dal *Signor La Tapie*.

*Osservazioni sul Barometro del
Signor De Luc.*

In Catania alla nostra
partenza alle ore 6.
della mattina del
dì 12. Giugno 27. 8. $\frac{1}{2}$
A San Niccola alla
Rena a mezzogiorno
del dì 12. Giugno 25. 2. -
Alla Grotta alle ore
5. dopo mezzogiorno
del dì 12. Giugno 22. 11. $\frac{1}{2}$
Alla

Alla Bocca alle ore 8.
della mattina del
dì 13. Giugno. --- 19. ---

*Osservazioni sul Termometro
di Farenheit.*

A San Niccolà a mez-
zogiorno 12. Giu-
gno 1779. ----- 68. ---

Alla Grotta ore 5. do-
po mezzogiorno del
dì 12. Giugno 1779. 62. ---

Alla Bocca a ore 8.
della mattina del dì
13. Giugno ----- 38. ---

State sano, e conservate-
mi il vostro affetto.

LETTERA II.

Descrive un secondo Viaggio fatto al Monte Etna in compagnia del Marchese di Nello.

Catania 30. Giugno 1776.

ECcomi, tornato da un secondo Viaggio fatto quasi in seguito del primo al *Monte Gibello*. Io aveva preveduta questa seconda gita, e ve ne avevo altresì promessa la descrizione, adempisco adunque adesso al mio dovere, e spero che non vi dispiacerà per una varietà di cose di nuovo osservate.

B c

Eb.

Ebbe origine questo secondo Viaggio dal Signor *la Tapie* soggetto distintissimo, di cui vi parlai anche in altra mia.

Questi il dì 17. del corrente mese di Giugno sulla sera ebbe la compitezza di venire a trovarmi a casa invitandomi per andar seco a *Castro Giovanni* o sia all'antica *Enna*. Nel momento stesso aderii ben volentieri a ciò conoscendo che da tali viaggi io ne ritraeva utili grandi per l'Antiquaria, per la Storia naturale, e per la Bortanica, e ordinariamente senz'altro incomodo, se non quello del viaggiare, e di godere degli altrui favori.

Restò adunque fissata la partenza per il giorno seguente 18. Giugno suddetto, quando il caso portò che io ricevetti lettere da Palermo, con le quali
mi

mi si raccomandava premurosamente il *Signor Marchese di Neelle*, perchè io lo assistessi nel fargli osservare le antichità di Catania.

A me che conveniva servire l'amico di Palermo che mi procurava tal onore, e che dall'altra parte anche il mio dovere richiedeva di trovarmi presente in simil-circostanza nel Museo del *Signor Principe di Biscari*, comunicai ciò al *Signor La Tapie*, il quale vedendomi come si suol dire fra l'incudine, e il martello, seppe risolversi a trasferire la gita, tanto più che egli pure aveva piacere di rivedere il detto *Signor Marchese*, che già lo aveva conosciuto a Malta.

Intanto la mattina medesima che era destinata, come dissi, per la nostra partenza, giunse il detto *Signore* inaspetta-

ta-

ramente in Catania con altre persone di sua Comitiva.

La combinazione portò che prese albergo nel luogo stesso ove stava il Signor *La Tapie*, il quale nell'atto di fare col Signor *Marchese* le sue congratulazioni, seppe farlo risolvere su due piedi d'intraprendere il Viaggio della Montagna per rimettere ad altro tempo quello di *Castro Giovanni*. Per non perder tempo la nostra partenza fu stabilita per il giorno seguente 19. di Giugno, ed a me fu appoggiata l'incumbenza di allestire il bisognevole per il Viaggio.

Alle ore dieci adunque della mattina si pranzò tutti insieme presso il Signor *Marchese*, e alle ore undici si montò su nostri Muli essendo cinque persone, oltre quattro Vettu-
ri.

zini, e due Muli carichi di provvisioni.

A tre ore dopo mezzogiorno si arrivò al solito Villaggio di *Niccolosi*, ed ivi presa la guida andammo a riposarci al Convento di *San Niccolò* detto l'*Arena*, ove arrivammo molto stracchi, e avviliti per l'eccessivo caldo che si provò in quelle ultime tre ore.

Seguitammo un'ora dopo il nostro cammino per la solita Grotta (1) ove arrivammo circa le ore sette dopo mezzogiorno, e quì ci trattenemmo fino alla mezzanotte.

Di quì si prese allora la strada accompagnati da due torce a vento per meglio vedere ove si mettevano i piedi, ed erano queste necessarissime. Il Signor *Marchese* troppo confidando
in

(1) *Lett. I. T. III.*

in se medesimo, precedeva la guida, della quale inoltre non intendeva il linguaggio. Nacque da ciò che non avevamo ancor fatti cento passi, che dato col mulo in un tronco di quercia cadde, e restò alquanto ferito sotto la gola.

Quest' accidente ci portò del disturbo; ma ci rasserenammo quando egli stesso ci assicurò che il male non era gran cosa, onde fatta passare avanti una guida colla torcia, e addietro un' altra si proseguì il nostro cammino con tutta allegria.

Si entrò intanto nell' *ultima Regione dell' Etna*. Il Signor *Penjeron*, che era uno della Compagnia del Signor Marchese, essendo di una corporatura pingue molto lo incomodava questo Viaggio, e non trovandosi d' accordo la sua cavalcatura, ed esso, era
per-

perciò restato addietro . Io lo stimolava ad avanzare , ma egli credendo impossibile di poter seguitare si era dato a patiti di fare il restante del cammino a piedi . . .

Si prese il compenso di cambiare le nostre Bestie , tanto l'affare andò meglio , ma tanto poco , che io finalmente lo lasciai con uno dei Vetturini che conduceva le nostre provvisioni , e dopo un miglio di strada fatta solo solo per pratica del Viaggio antecedente , giunsi a riunirmi con gli altri Signori .

Intanto questa volta quantunque coperto , e ricoperto poi , provai un freddo più grande che nell' altro Viaggio ; ed io pensava allora al Signor *Penjeron* che molto doveva pur egli soffrire senza aver con chi consolarsi .

Ar-

Arrivammo al *Piano del For-*
mento un ora avanti la levata
 del Sole, e passato questo luo-
 go soffrimmo il freddo anche
 più eccessivo a segno tale che
 ci toglieva quasi la respirazio-
 ne. La Neve la trovai diac-
 ciata, ove che l'altra volta ef-
 sendo vento scirocco dimo-
 java.

Giunti sopra la *Torre del*
Filosofo ivi ben involti da ca-
 po a piedi in grossi panni, e man-
 telli ci sdraiammo in terra
 quasi ammontati un sopra all'
 altro per sentire meno freddo
 che fosse possibile, facendoci
 fare trincera dai nostri muli
 che ci difendevano qualche
 poco dal vento.

Ma già si avvicinava l'ora
 che godeva sorgere il Biondo
 Apollo. Poco avanti che egli
 giugneste a illuminarci con i
 suoi raggi presentò agli occhi
 no-

nostri un amasso, e una varietà di oggetti sì bizzarri, che non son possibili ad esprimersi, mentre la descrizione o farebbe sempre imperfetta, o sembrerebbe poetica, e favolosa. Montagne, Carri, Palazzi, Castelli, Rocche, Combattimenti Navali in aria, e che da questa sommità sembrano in piano, sono tutte bizzarrie, che si presentavano tumultuariamente a chi rimirava l'Oriente. Io aveva sentito parlare di tal cosa, e nell' altro Viaggio non ebbi la forte di veder ciò per l'oscurità del tempo, ma questa volta ho trovate le relazioni inferiori a questo vaghissimo aspetto.

La Calabria che già principiava ad essere indorata dai suoi raggi sembrava vicinissima a noi, e molto ci rallegrava. Il cuore presente a ciò può

può sentir tutte le sensazioni di
 sì bell' aspetto, ma la penna
 non può avere energìa bastan-
 te per far concepire al vivo
 una porzione di questo bello.

Il Mare da un momento all'
 l'altro si vedeva cambiar di
 colore, e volgendoci da una
 parte sulla Sicilia, ci sembrava
 trasformata nel Mare stesso tan-
 to l'uguagliava nel colore.

Se ci volgevamo sopra *Ca-*
sania, *Augusta*, *Lago di Len-*
tini, e *Siracusa* si scorgevano
 maravigliosamente.

L'interno della Sicilia era
 in gran parte da noi domina-
 to; se ne distinguevano i Piani,
 i Monti, e i Boschi. All'intor-
 no dell'*Etna* si vedevano i
 Monti che gli sono inferiori,
 e che già furono tutti Vulca-
 ni, e quantunque estinti, di-
 scendenti però di questo. *Lipa-*
ri, *Stromboli*, e le altre Isole
 vi-

vicine tutte erano sotto i nostri occhi.

Ma ecco che già il gran Luminare estende i suoi raggi dissipando così qualunque nuovo, e con essi ogni scherzosa immagine, ed ogni illusione.

Avanzando il medesimo il suo corso, desideravamo di salire alla sommità della Montagna; ma come che il *Signor Marchese* dava ogni segno di sentirsi qualche male per la caduta della notte, ne levammo il pensiero, tanto più che la nostra guida assicurò il *Signor La Tapie*, e me, che non avremmo veduto nulla di più di ciò che si vedde la volta passata, cioè la bocca tutta fumeggiante. E tirando vento di Ponente faceva dalla parte opposta calare detto fumo a nuvoli, che molto c' incomoda-

da-

dava per l'odor di Zolfo.

Si riprese adunque questa mattina del dì 20. di Giugno la strada per la Grotta, ove trovammo il Signor *Penjeron* non troppo contento, ma rimesso in calma lo spirito si riunì colla brigata, e fatta tutta insieme partenza si andò a posare al solito Convento di San Niccola, ove il Cameriere del Signor Marchese allestì un ottimo pranzo.

Riprendemmo le nostre calvalcature circa le ore quattro. Nel passare dal Villaggio di *Niccolosi* osservai in qualche quantità la *Cassida di Tournefort* (*Scutellaria Lin.*)

Dopo quattro miglia veddi la *Linaria Cerulea* (*Antirrhimum Coeruleum Lin.*) Nell'ultimo poi della Seconda Regione del Monte era fiorita la *Viola Martia*,

tia, o sia la *Viola Mammola*, osservandone altra di color bianco che di ognuna ne presi per la mia raccolta.

Di tutte quelle piante che si trovano nella *Seconda Regione*, e credute di qualche utilità, ne trovo il Catalogo riportato in un libretto intitolato *Cataclismus Aetnaeus* di Francesco Monaco, e che ho stimato bene di quì riportarvi con aggiugnere sotto di esso, e per quanto mi sia stato permesso, la corrispondenza dei Nomi Linnejani, che potrà servir per maggior comodo dei moderni Bortanici.

Catalogo di Francesco Monaco.

- 1 Aconitum.
- 2 Agnocastus.
- 3 Alchachentrum.
- 4 Aloë.

Ana-

- 5 Anachardus .
 - 6 Anisum .
 - 7 Aristologia oblonga .
 - 8 Aristologia rotunda .
 - 9 Artemisia major , unde nomen coepit Artemisiae Plannum .
 - 10 Athanasia , sive Tanacetum .
 - 11 Beën .
 - 12 Polimonium album .
 - 13 Polimonium rubrum .
 - 14 *Bryonia alba* .
 - 15 *Bryonia furva* .
 - 16 Calamentum montanum .
 - 17 Cinamomum aromaticum .
 - 18 Celidonia .
 - 19 Chamaedrium .
 - 20 Ciclaminum .
 - 21 Consolida maior , & media .
 - 22 Coriandrum .
 - 23 Crispinum *cuius fructus Berberis dictus* .
 - 24 Daucus Creticus .
 - 25 Echium .
 - 26 Epipactis .
- Tom. III. C 27 Er-

- 27 Ermodactilus.
- 28 Eufragia.
- 29 Eupatorium.
- 30 Cariofilata.
- 31 Iuniperus montanus.
- 32 Granum solis.
- 33 Helleborus niger.
- 34 Iusquiamus.
- 35 Herba Sancta Crux.
- 36 Turca.
- 37 Laureola.
- 38 Lentiscus.
- 39 Lingua Cervina.
- 40 Mandragora.
- 41 Myrrhis.
- 42 Momordica.
- 43 Napellus spinosus.
- 44 Palma Christi.
- 45 Paeonia.
- 46 Polium.
- 47 Prassium.
- 48 Pulmonaria.
- 49 Reubarbarum.
- 50 Rosmarinus fructiferus.
- 51 Ruta capraria.

- 52 *Saffragia media*.
- 53 *Serpillum*.
- 54 *Sigillum Salomonis*.
- 55 *Smilax aspera*.
- 56 *Smilax lenis*.
- 57 *Smyrnium Creticum*.
- 58 *Soda, qua vitrum fit*.
- 59 *Spina dragantes*.
- 60 *Terebinthus*.
- 61 *Tormentilla*.
- 62 *Trifolium Bituminosum*.
- 63 *Turbith*.

Corrispondenza con i Nomi
Linnejani.

- 1 *Aconitum Lycoctonum*.
- 2 *Vitex Agnus Castus*.
- 3 *Physalis Alkekengi*.
- 4 *Agave Americana*.
- 5 *Anacardium Occidentale*.
- 6 *Pimpinella Anisum*.
- 7 *Aristolochia longa*.
- 8 *Aristolochia rotunda*.
- 9 *Artemisia vulgaris*.

- 10 *Tanacetum vulgare*.
- 11 *Cucubalus Behen*.
- 12 *Polemonium coeruleum*.
- 13 *Polemonium rubrum*.
- 14 *Bryonia alba*.
- 15 *Tamus communis*.
- 16 *Melissa grandiflora*.
- 17 *Laurus Cinnamomum*.
- 18 *Chelidonium majus*.
- 19 *Teucrium Chamaedrys*.
- 20 *Cyclamen Europaeum*.
- 21 { *Symphitum officinale*.
- { *Ajuga reptans*.
- 22 *Coriandrum sativum*.
- 23 *Berberis vulgaris*.
- 24 *Athamanta Cretensis*.
- 25 *Echium vulgare*.
- 26 *Serapias latifolia*.
- 27 *Iris tuberosa*.
- 28 *Euphrasia officinalis*.
- 29 *Eupatorium Cannabinum*.
- 30 *Geum urbanum*.
- 31 *Iuniperus communis*.
- 32 *Lithospermum officinale*.
- 33 *Helleborus niger*.

34 Ho-

- 34 *Hyosciamus niger*.
- 35 *Paris quadrifolia*.
- 36 *Centaurea benedicta*.
- 37 *Daphne Laureola*.
- 38 *Pistacia Lentiscus*.
- 39 *Asplenium Scolopendrium*.
- 40 *Atropa Mandragora*.
- 41 *Scandix odorata*.
- 42 *Momordica Balsamina*.
- 43 *Aconitum Napellus*.
- 44 *Orchis maculata*.
- 45 *Paeonia officinalis*.
- 46 *Teucrium Polium*.
- 47 *Prasum majus*.
- 48 *Pulmonaria officinalis*.
- 49 *Rheum palmatum*.
- 50 *Rosmarinus officinalis*.
- 51 *Galega officinalis*.
- 52 *Saxifraga granulata*.
- 53 *Thymus Serpillum*.
- 54 *Convallaria Polygonatum*.
- 55 *Smilax aspera*.
- 56 *Uvularia amplexifolia*.
- 57 *Smyrniurn perfoliatum*.
- 58 *Salsola Soda*.

- 59 *Astragalus Tragacantha* .
 60 *Pistacia Therebintus* .
 61 *Tormentilla erecta* .
 62 *Psoralea bituminosa* .
 63 *Convolvulus Turpethum* .

Anche l' Istoricò *Carrera* nella sua descrizione dell' *Etna* Lib. I. Cap. III. dette una nota delle Piante che nascono sul detto Monte, delle quali non vi riporto qui se non quelle, che non si trovano nel Catalogo di *Francesco Monaco* .

Nota del Carrera .

- 1 *Cataria vera* .
 2 *Oxjacantha* .
 3 *Centaurea minor* .
 4 *Meciocam* .
 5 *Mezereum* .
 6 *Narcissi varii* .
 7 *Pentaphyllon* .
 8 *Rhaponticum* .
 9 *Solanum majus* .

No-

Nomi Linnejani.

1. *Nepeta Cataria*.
2. *Mespilus Pyracantha*.
3. *Gentiana Centaureum*.
4. *Convolvulus Americanus*.
5. *Daphne Mezereum*.
6. *Narcissus*.
7. *Potentilla alba*.
8. *Rheum Rhaponticum*.
9. *Solanum Nigrum*.

Vi dirò poi che molte delle suddette Piante le avevo osservate anche nella Regione Pedemontana del Mongibello, e la maggior parte sono già nella mia raccolta.

Finalmente il nostro ritorno in Catania fu lo stesso giorno 20. di Giugno a ore sette e mezzo dopo mezzogiorno.

Il Signor Marchese arrivato

alla Locanda non si sentiva troppo bene; onde non sò se il Viaggio a *Castro Giovanni* avrà più luogo, tanto più che il Signor *La Tapie* credo che sia disposto a seguirlo nel Viaggio che pensa di fare a *Siracusa*.

Vi ragguaglierò in appresso di quello che possa accadere, state sano. Addio.

P. S.

Vi ho scritta la presente non solo dopo esser tornato da questo secondo Viaggio dell' *Etna*, ma ancora dopo un altro Viaggio fatto a *Siracusa*, la Descrizione del quale l'avrete con altra mia; ma prima di tutto lasciate che io scriva due Lettere che tengo già abbozzate su due Prodotti Siculi cioè sulla *Genere di Soda*, e sulle *Mandorle*: la prima sarà di.

57

diretta a codesto Sig. Dottor *Manetti*, e l'altra al Signor Cavaliere *Menabuoni*.

Siccome questi due soggetti sono altresì vostri Amici, perciò mi lusingo che vi comunicheranno queste due bagatelle.

Abbiate dunque pazienza voi per la suddetta descrizione del Viaggio di *Siracusa*, che fra pochi giorni sarete ricompensato.

E di nuovo ec.

LETTERA III.

*Al Signor Dottore Xaverio
Manetti Medico del Colle-
gio Fiorentino, Professore di
Botanica nel Giardino de'
Semplici di Firenze, e Se-
gretario perpetuo della Reale
Accademia dei Georgofili.*

Della Soda di Sicilia.

Eccell. Signor Dottore.

Catania 8. Luglio 1776.

LA cortese accoglienza che
dette V. S. Eccell. alla
mia Lettera fu' *Grani* scritta-
le ne' 24. Novembre 1775.
mi ha dato coraggio di tor-
na-

mare ad incomodarla con trattarle di un altro prodotto, dalla coltivazione del quale la Sicilia sà trarne un vantaggioso utile, e commercio, cioè dell' Erba *Soda* o *Kali*.

L' argomento non disdice ad un illustre Georgofilo, il quale sull' esempio degli altri può favorire coll' insinuazione questa coltivazione anche in codeste Terre, e specialmente nelle Maremme, che potrebbero essere i luoghi più adattati. Io mi contenterò di raccontarle soltanto ciò che riguarda la Sicilia.

I diversi nomi, e vocaboli, coi quali in Sicilia viene chiamata quest' Erba sono; *Erba di Vitru*, o sia *da Vetro*, e più comunemente *Spinedda*, o *Spinella*, col qual nome seguirò a chiamarla, *Scerba* nome

forse preso dallo *scerbarla* che fanno, cioè *svellerla*, o *sbarbarla* allorchè è fatta, e maturata a perfezione, oppure dal continuo *scerbare* alla Siciliana, cioè *svellere* l'erbe salvatiche. Dagli Arabi poi viene chiamata *Kali*.

Due specie di *Spinella* si ritrovano, una delle quali denominasi *Spinella Domestica*, (*Salsola soda*, Linn.) ed è quella, dalla quale se ne trae la vera, e buona *Cenere di Soda*; l'altra, o sia la seconda specie, si chiama *Selvaggia*, (*Salsola Tragus*, Linn.) della quale se ne servono per mescolarla con la *Domestica* (cosa per altro molto dannosa al buon commercio) e della quale pure, se ne servono per far Saponi (1).

Que-

(1) I Falsificatori della *Cenere di Soda*, quando la vogliono adultera-

Queste due piante differiscono alquanto fra di loro; la *Selvaggia* cioè, forma la pianta piccola, e sottile, che ha pure le foglie spinose, dovèchè la *Domestica* manda fuori la sua pianta più grande, più grossa, e le foglie non tanto spinose, avendo altresì osservato, che il seme della *Selvaggia* non differisce punto dalla *Domestica*. I

re, sogliono mescolare con la buona *Spinella* diverse erbe spinose, e marittime, le quali essendo in grado di somministrare colle loro ceneri un Sale alcalino minerale, producono della *Soda*, ma di pessima qualità, e niente buona per il vero traffico; onde è necessario per i Mercatanti, che fanno compra di partite di Cenere, che stieno molto circospetti a vedere, che l'abbondanza della *Soda*, e la purezza, non sia alterata da queste suddette piante, posciachè allora non possono impiegarla in qualche lavoro di considerazione.

I luoghi ove suol prodursi la *Spinella*, sono generalmente tutte le parti vicino al mare, e specialmente in più abbondanza suol crescere nella Costa di Mezzogiorno, o sia vicino alla Città d' *Alicata*, *Terranuova*, e *Scoglietti*, e altri luoghi circonvicini, producendosi pure in molti luoghi montuosi, o sia nelle montagne di quest' Isola, e quanto più questi luoghi sono esposti ai venti marini, che portano sempre dei sali, tanto migliore viene ad essere la Pianta, poichè quelle particelle Saline sono quelle appunto, che formano la sostanza densa di quell' erba: allorchè si brucia.

Non tutti i Terreni sono buoni e atti a seminare la *Spinella*, ma si devono scegliere
cer-

certe terre grasse, e in conseguenza piene di sostanze saline, essendo queste, come di sopra dissi, le migliori per seminarvi tal' Erba. Si richiedono pure luoghi che sieno posti lungo la marina, acciò la Cenere, componendosi di maggiori particelle saline, venga ad essere di perfetta qualità; e per ortenerla sogliono pure seminare il seme della *Spinella* in terreni o arenosi, o in terreni limacciosi, o in quelle terre, dove sieno state seminate le Canape, ed i Lini, che le reputano molto grasse e buone, e per lo più in quei terreni che restano lungo i fiumi, essendo questi appunto i migliori, perchè partecipano più di tutti di quelle qualità che si richiedono.

Allorchè è giunto l'opportuno tempo di fare la semenza,

ta, sogliono i Lavoratori prima d'ogn' altra cosa rompere le terre coll' aratro, passando-le almeno sei o sette volte, e rotte e lavorate che sono, massima cura è dei Lavoratori medesimi di svelle, e levare qualunque altra sorta di erba salvatica, ed inutile, che resti sul terreno, osservando bene che le suddette terre restino del tutto pulite, e nette da simili cattive erbe, le quali sono di grave danno alla Pianta, richiedendo questa sempre il terreno ben pulito, e netto, mentre venendo dette erbe inutili ad occupare spazio, ne accade che la maggior parte del seme che si semina, si perde, ed in conseguenza se ne ottiene scarsa raccolta, e la Cenere di pessima qualità, stante che quei sali della terra, che dovrebbe

at-

attrarre la pianta, si comunicherebbero a dette erbe salvatiche, ed inutili, motivo per cui è necessario usare tutte queste diligenze; onde per non soggettarfi a simili inconvenienti, procurano sempre di tenere i terreni puliti tanto nel principio della sementa, come pure in tutto il tempo di sua maturità, per ritrarne poi in virtù di tante fatiche, non solo ottima qualità di Cenere, ma vantaggiosa ricompensa eziandio.

Il tempo più proprio, e più acconcio a seminare in Sicilia la *Spinella*, suol' essere nei mesi di febbrajo, e di Marzo, essendo questo il tempo più prossimo alla Primavera, con la differenza però, che in quei terreni che sogliono essere di qualità migliore, praticano di gettare il seme in tutto

to il mese di febbrajo , offer-
vando ancora , che il terreno
sia asciutto e non molle .

Lavorate, e rotte che sono
le terre, in quella guisa ap-
punto che si lavorano quelle
per seminarvi i Grani , cioè a
terra *impianata* , o come vien
detto dai Villani di Toscana a
minute , o a *maneggie* ; foglio-
no allora principiare a semen-
tarle , gettando il seme in ter-
ra , il quale poi ricuoprono
o con zappe , o con marre ac-
ciò resti sotterrato , e non ven-
ga dai venti trasportato altron-
de , alcuni prima di seminar-
lo praticano di bagnare il se-
me , come venni da molti in-
ciò intendenti assicurato , per-
chè più presto così bagnato
venga a nascere .

l' Ottima cosa al certo si è per
il Lavoratore che sappia ben
conoscere , in virtù di quella
pra-

pratica che in ciò esso tiene, quanto seme sia necessario che occupi un dato termine di terreno, acciò tutto venga disposto con ordine, e simetria. Ed avendo più volte su di questa particolarità interrogate persone in ciò molto abili, mi hanno detto le medesime, che si suole comunemente seminare in una *Salma* di terreno, tre *Salme*, e *Tumoli* sei di seme di *Spinella*. o poco più, o poco meno, praticandosi questo nelle terre sterili, e poco grasse; e che in quelle molto fertili, e saline non sogliono impiegare se non tre *Salme* di seme in una *Salma* di terreno.

Seminata che è adunque la *Spinella*, non più di quindici giorni stà la medesima a spuntare fuori della terra allorchè trova il terreno asciutto, e grasso; e se al contrario lo
tro-

trova molle, e sterile, e poco salino, sta certamente venti e venticinque giorni producendo nel suo nascimento le foglie similial *Semprivivo minore*. Nel crescere poi si allungano quanto un dito, e fanno per pari intervalli delle sottilissime giunture, e crescendo più avanti escono da quelle giunture alcune foglie grosse, e parimente grasse, concave nel nascimento, e appuntate in cima, e piegate all' indietro verso i fusti.

Dipoi quando la pianta è cresciuta quanto deve crescere, e che già comincia ad invecchiare, produce nella cima minutissime foglie rossegianti dal nascimento, dalle quali escono alcune minute bacche con dentro il seme assai minuto, che quando è nella sua perfetta maturità, è della

la grossezza di un granello di miglio, di color bruno, e di figura spirale. La pianta poi pervenuta alla maturità, cresce, secondo la diversità dei terreni ove è seminata, fino a tre, e a quattro palmi di misura Siciliana, mandando fusti rosseggianti, e grossi, essendo questa al gusto salata in quella guisa appunto come lo è il *Crithmo* (1).

Allorchè principia a nascere la detta pianta, è particolar cura, come si disse, del Lavoratore di dover usare molta diligenza in levarle intorno ogni benchè minimo filo d'erba inutile, e salvatica, praticandosi questo pure per tutto il tempo che sta fino ad
ef-

(1) Alcune Nazioni mancanti della vera *Kali*, o *Pianta della Soda* si servono del *Crithmo* (*Crithmum Maritimum Linn.*) per farne la Cenere.

essere sbarbata la pianta essendo matura , la qual diligenza apporta grave spesa al Proprietario , dovendo egli spendere molte Opere per fare tale esercizio . Lo *sveller dell' Erbe* l'appellano i Siciliani *scerbare* , donde piglia sua origine , come in principio accennai , il nome di *Scerba* per *Soda* .

Suole in alcune annate questa Pianta produrre nascendo un vermicciuolo , domandato da questi Villani *Pulice* , quale è di grave danno per la Pianta medesima , poichè non solo la rosica , e la fa restare inabile a ben germogliare , ma ciò che è peggio , totalmente se la mangia . Per riparare adunque a questo inconveniente , si pratica di seminare insieme con la *Spinella* , qualche sorta di legume , e per lo più scelgono i *Ceci* , mettendone di questi un'

un'ottava parte di una *Salma*,
cioè due *Tumoli*; vi semina-
no pure degli *Spinaci*, detti
in Sicilia *Spinacchie*, i quali
hanno la proprietà di far mo-
rire questi vermicciuoli, le qua-
li sorte d'erbe, e di legumi,
partecipando pure di particelle
saline, sono molte confacienti
per la *Soda*, sicchè mescolate
insieme anche queste piante,
verun danno si apporta alla qua-
lità della Cenere, come da mol-
ti è stato osservato.

La raccolta, o maturazione
della *Spinella*, accade sempre
negli ultimi del mese di Lu-
glio, o nei primi di Agosto,
e si fa questa quando il seme
è maturo giustamente, allora
sbarbano la *Spinella* pianta a
pianta, nettandola ben bene dal-
le false erbe per le ragioni di
sopra additate; osservando pu-
re, che sia sbarbata a tempo,
cioè

cioè che non sia tanto verde , nè troppo fatta , perchè se ciò accadesse , nè verrebbe allora , in quanto all' essere immatura , di non essersi ben impinguata di particelle Saline , e Alcaliche , e quanto poi all' esser troppo fatta , o vicina a seccarsi , di perdersi la maggior parte delle stesse particelle Saline , e in conseguenza si otterrebbe una Cenere debbole , e snervata , per cui il commercio ne verrebbe a risentir grave danno :

Sbarbata , o svelta che sia a filo a filo la pianta , ne sogliono formare diversi fasci , o mazzi , legandogli più o meno grossi , i quali portati sull' Aja , li lasciano stare qualche giorno , acciò vengano i medesimi a disseccarsi , ed a lasciare quell' umidità , che contengono . In questo frattempo
suo-

fuole cadere il seme , il quale raccolgono , e conservano per riseminarlo nell'anno venturo , vendendosi questo ordinariamente a *Once* 4. la *Salma* . Ottenutafene la prosciugazione nello spazio di due , o tre giorni , si accingono in seguito a bruciarla per formarne la *Cenere di Soda* , praticandosi ciò nella seguente maniera .

Distribuita sull' Aja tutta la Spinella in fasci , o in mazzi , sul fare della sera principiano a dar fuoco all' Erba , ponendone insieme tre , o quattro mazzi in un focolare incavato in terra ; questi avviando a bruciare , i Lavoratori preparano successivamente altri mazzi , che gettano in questo focolare , i quali per il calore dei primi vengono ad accendersi , consumarsi , e liquefarsi , e formano un liquore

Tom. III. D con-

confimile al bronzo liquefatto, il quale a poco a poco si condensa, e forma una durissima pietra (1) che per romperla è necessario di adoprare dei buoni zapponi, e altri istrumenti proprj. Allorchè questi focolari, che sono di figura rotonda, e alquanto fondi, ritrovansi ripieni di questa materia, esce dalla superficie dei medesimi scorrendo, e allargandosi egualmente per la terra, fino a tanto che il Lavoratore seguita a gettarvi sopra fasci di Erba, praticandolo per tutto il tempo della
not-

(1) La divisione della Soda suol esser tripartita per uguali porzioni, cioè in *Balate*, o fieno pezzi molto grossi, in *Tocchi* e *Tocchetti*, e in *Polvere*; quale tripartizione si pratica nel Commercio, essendo buona cosa che la parte delle *Balate* sia più vantaggiata delle altre due.

notte, riposandosi solo sul mattino.

Ripieno che sia un focolare di detta Cenere, che suol contenere per l'ordinario cinquanta *Cantara*, la sogliono lasciar stare due giorni, acciò meglio si condensì, la quale poi levano, e la rompono formandone pietre di diverse grandezze, e grossezze.

Per bruciarla si richiedono uomini pratici, ed esperti; e senza la maestria, e la diligenza di questi tali, non si può avere la Cenere di ottima qualità, e di buona riuscita, mentre deve essere giustamente fatta, e non troppo bruciata, o ridotta in vera pietra, o come dicono troppo *incarbonchiata*, cioè della natura del carbone, e della brace; le quali cose tutte non solo apportano danno al Proprietario, ma a

chi ne deve far uso eziandio.

Ottenutafene finalmente una buona raccolta; che suol' essere un anno per l'altro da 80.000. in 90.000. *Cantara*, è questa di gran guadagno per la Sicilia, introitandosi un anno per l'altro fino ad *Once* 70.000. stante le frequenti richieste, che vengono fatte da diversi luoghi dell'Italia, e specialmente da *Venezia*, e da *Marsilia*, vendendosi ordinariamente al prezzo di un' *Oncia* il *Cantaro* posta infino a bordo, seguendo questo in tempo di ubertosa raccolta; poichè dandosi alle volte scarsa, sono arrivati a venderla fino a *Once* 1. 10. il *Cantaro*.

LET-

LETTERA IV.

Al Signor Giovan Gaspero Menabuoni già Menabuoi Cavaliere dell'Ordine di Cristo Bibliotecario Palatino, e socio ordinario della Reale Accademia dei Georgofili di Firenze.

Sulle Mandorle della Sicilia.

Illustrissimo Signore.

Catania 12. Luglio 1776.

UN giorno più dell' altro riconosco questa fortunatissima Isola della Sicilia ricca di produzioni tali, ed in abbondanza tale da dar luogo al più ricco Commer-

D 3 cio.

cio. Ma non pare, che i Siciliani conoscano ancora tutta la forza del loro clima, e di quanto sia capace il medesimo d'influire sulle loro terre; ma non potranno ravvivar ciò perfettamente se non si troveranno in grado di poter disporre liberamente delle loro produzioni.

In questa mia osserverà V.S. Illustriss. trattandosi anche delle sole *Mandorle*, quanto debba essere grande la Coltivazione di questo frutto, e ricco il suo traffico.

Molte sono le specie dei *Mandorli*, che allignano in questa ubertosa Isola, le quali però dal celebre Padre Cupani furono ridotte a sole quattro, la prima detta *Mandorle dolci*; la seconda similmente *dolce*, e da schiacciarsi con somma facilità, o con le dita, che
ap-

appella *Moddesi*, cioè *Mollefi*; e la terza quella, che porta il frutto amaro, le quali tre differenti specie di Mandorle servono per commercio con le Nazioni Forestiere; ed entra in quarto luogo il *Mandorlo*, che porta il frutto più grosso, più bello, e più dolce, che dai paesani vien chiamato *Cavalero*, del quale non se ne produce tanto come dell' altre tre specie, servendo questo ad altri usi, come più sotto anderò notando.

Essendomi proposto di trascriverle la bella, ed esatta divisione, che fa il suddetto P. Cupani, dirò che trattando della prima specie delle *Mandorle dolci*, e notando le loro differenze, e qualità, pone in primo luogo,

1. La *Mandorla dolce*, grossa, alquanto schiacciata, con

D 4 scor-

scorza dura, pelosa, che ha la punta formata a paletta.

Amygdalus Sativa; *dulci fructu*, *majori*, *dépresso*, *palata cuspide*, *putamine duro*, *summo operimento piloso*; vulgo *Mendula*, *grossa chiatturata*, *pilosa cù punta à paletta*.

2. L'istessa mezzana, non schiacciata, con la scorza verde, e liscia.

Eadem fructu paullo minori, *pulvinato*, *cortice ultimo viridi*, *glabro*; populi voce *Mendula mizzana*; non *chiattata*; cù *scorcìa viridi*, *liscia*.

3. L'istessa lunghetta, tonda, appuntata, e con scorza pelosa.

Eadem fructu majori, *tereti*, *cuspide aculeata*, *piloso cortice*; vernacule *Mendula lunghitta*, *tunda*, *puntuta*.

4. L'istessa grossa, la più dura di tutte, con la scorza tut-

ta bozzoletti alquanto rofficcia ,
e pelosa .

*Eadem fructu omnium maxi-
mo , novissimo cortice gummoso ,
bullato , rubescente ; piloso , idio-
mate vulgari Mendula dura
grossa , la chiù di tutti li duri ,
cù la scorcia bozzi bozzi , rus-
signi .*

5. L' istessa con scorza ver-
de , e liscia , e che per lo più
si ritrova vana .

*Eadem fructu medio intube-
rante , maxima ex parte casso ,
extremo cortice virescente ; vul-
gate Mendula cù scorcia viridi ,
liscia , chi la maggiori parti
funnu vacanti .*

6. L' istessa dura , tardiva ,
verdotta , col seme più dolce
delle altre , che sono di na-
tura dure .

*Eadem omnium serissima ; dul-
ciori fructu mediocri , oblongu-
lo , compresso , extimo indumento*

viridi; vulgari nomine *Mendula dura*, *tardia*, *virdozza*, *cù civù chì duci di l' autri duri*.

7. L' istessa con frutto bislungo, rotondo, di mezzana grandezza, pelosa, e a due spicchi.

Eadem oblongo rotundo fructu, ordinariae magnitudinis, extrema cute lanugine veluti polline aspersa, duobus nucleis dotato; vulgo Mendula duci, mizzana a dui spicchi, pilusa.

8. L' istessa mezzana, dura, verde con macchie rossicce, a due spicchi.

Eadem antedictae suppari fructu, geminatis pariter nucleis, extrema tunicula virente, rubellis aliquot maculis intincta; plebaea voce Mendula mizzana, dura viridi, ruffigna, à dui spicchi.

9. L' istessa mezzana, non
tan-

tanto dura, appuntata, fatta
mezza a cuore, pelosa, con il
frutto dolce - amarognolo; 1

*Eadem fructu moderato, mi-
nus duro subcordiformi, cuspi-
dato, semipresso, exteriori tu-
nica canescente, dulci-amariu-
sculo nucleo; vulgatum Mendu-
la mizzana, non tanta dura,
puntuta, menza a cori, pilu-
sa, cù spicchiu duci-amarosticu.*

10. L' istessa con frutto
schiacciato il minomo di tut-
ti, con scorza verde.

*Eadem fructu depresso, om-
nium minimo, cortice viridi;
vulgari sermone Mindulidda
scacciaredda cù la scorcia viridi.*

11. L' istessa dura, minuta,
non tanto schiacciata, con
scorza bianchiccia.

*Eadem fructu tereti, omnium
minimo, minus difficile fractu,
extimo integumento pilosulo;
vulgariter Mendula dura, mi-*

*nitidda, non scbiacciaruta, cù
scorcia vranchigna.*

12. L' istessa tonda, come
una Nocciuola, appuntata in
cima, a due Mandorle, con
scorza sottile verde.

*Eadem fructu rotunditate
Avellani fere, aculeato in fi-
ne, binatim nucleato, finitimo
cortice viridi, tenui; vulgo
Mendula tunda comu. Nucidda
ormai, cù scorcia viridi à dui
spicchia.*

Avendo notato il riferito
Autore le quì sopra descritte
dodici specie di *Mandorle dol-
ci*, o sia di queste le differen-
ze, distinte per la loro gros-
fezza, grandezza, durezza,
picciolezza, e bontà, passa a
classare l'altre specie di quel-
le così dette *Mollese*, le quali,
avendo una scorza molle, o
soffice, facilmente o col sem-
plice tatto di dente, oppure
con

con le dita si rompono, e schiacciansi. Le loro differenze adunque sono le seguenti, e prima.

1. *Amygdalus Castelbonensis*, virescete fructu, medio, tum recenti digitis compresso, tum secco, friato; nucleum emittente; Castelliboni *Mendula muddisa*.

L'istessa maggiore mollesce, cioè che si può schiacciare coi denti, grossa, piatta, con la scorza verde.

2. *Eadem subplano fructu majori, osseo putamine dentibus frangibili, extremo cortice viridi*, vulgari sermone *Mendula muddisa*, cioè chi si può scacciare cù li denti, grossa, schiatta, cù scorcia viridi.

L'istessa maggiore, schiacciata, alquanto lanuginosa, bianchiccia, con la punta torta, spesso a due spicchi.

3. *Ea-*

3. *Eadem fructu maiori, planulo, ventricoso, tortile cuspi-
de, externo cortice pilulo cano
aperto, nucleo frequentius ge-
mineo; paterno idiomate Men-
dula muddisa chiatta, pilusedda
vranchinusa cù la punta torta.*

L'istessa più grossa di tutte
l'altre, e più piana, verde, e
ripiena di tubercoli, e boz-
zoluta.

4. *Eadem fructu omnibus
majori ac planiori, cortice vi-
ridi, tuberculis, sive grumulis
obsesso; populi nomine Men-
dula muddisa grossa, e chiat-
ta, chiù di tutti li muddisi,
virdozza, bozzi, bozzi.*

L'istessa a forma quasi di
Sufina Massiminiana, con scor-
za verde, liscia, e alcune vol-
te rosseggiante, a due anime,
o sia a due spicchi.

5. *Eadem fructu Pruni Ma-
ximiani pene figura, cortice
vi-*

viridi glabro, quandoque rufescenti, geminos nucleos continente; vulgate Mendula muddisa a forma di Pruna masculiniana, liscia, virdozza.

L'istessa piccola assai, mezza a cuore, in cima storta, con mandorla dolce amaretta, con scorza erbacea, senza lanugine.

6. *Eadem fructu molto minori semicordiformi, in summo retorto, dulci-amarescente nucleo, herbaceo cortice, depilato; vulgo Mendula muddisa, minuta assai, mezza a cori, viridi di fora.*

L'istessa la più piccola delle così dette mollesse, con scorza albicante, e pelosa.

7. *Eadem fructu omnium minima, brevi, sessili, osse intercongenera scrobiculatiori, cortice pilis vetustescente; patria voce Mendula muddisa la chiù pic-*

picciula di tutti li muddisi, ebiattulidda cù scorcìa vranculidda, pilusa.

L'istessa grossa, non dolce, spesso con doppia mandorla, con scorza verde, liscia.

8. *Eadem serotina fructu magno, minus dulci, nucleo geminante saepius, viridi cortice glabro; publicitus Mendula muddisa grossa, comu la Cavallera di sciorta.*

L'istessa piccola come una Nocciuola, spessissimo a due anime, con scorza sottile, e lanuginosa, albicante.

9. *Eadem fructu parvo Avelanaceo, saepissime duobus nucleis ditato, tenui cortice, piloso, canulo; vulgi voce Mendula muddisa nuciiddara minuttidda, vranchinusa.*

L'istessa piccola, e minuta, con la scorza sottile, verde, che si sminuzza scacciandola.

10. *Ea-*

10. *Eadem fructu parvo, oblongo, tereti, cujus putamen fractum in totum conteritur, tenui viridi tunica corticato; vulgo Mendula minutidda cù la scorcìa viriduna, chì a lu scurciosi tutta si sminuzza.*

Passa in seguito il nostro Scrittore a notare la terza specie delle Mandorle, quale è quella detta delle *Mandorle amare*, distinguendone nove, cioè

1. *Amygdalus fructu amaro, mediae magnitudinis, intumescente, putamine duro, candicante tunica; vulgo Mendula amara lungulidda, ordinaria, vranchinusa.*

L'istessa schiacciata, più grossa di tutte l'altre amare, bianchiccia.

2. *Eadem presso fructu, omnium maximo, senescente birsutie obducto; populariter Mendu-*

*dula amara, chiatta, grossa
chiù di tutti l'autri amari,
vranchigna.*

L'istessa bislunga, con scor-
za verde, a due anime.

3. *Eadem fructu extuberan-
te, tereti, viridi tunica con-
tecto, bino nucleo praegnans;
vulgo Mendula amara cù scor-
cia viridi, a dui spicchi.*

L'istessa piatta, mezzana,
scorza alquanto albicante.

4. *Eadem plano fructu, me-
diocri, canescente pilo tecto;
vulgo Mendula amara, miz-
zana, vranchinusa di scorcia.*

L'istessa mezzana, non tan-
to dura, cioè che si può rom-
pere co i denti, con tunica li-
scia, e verde.

5. *Eadem fructu amaro, me-
dio, ventrioso, putamine den-
tibus frangibili, tunica gla-
bra, viridi; vulgo Mendula
amara non tanto dura, cioè chi
si*

si pò sciacciari cù li denti , cù scorcia viridi..

L' istessa ordinaria , appuntata , con scorza lanuginosa , albicante .

6. *Eadem fructu ordinario , cuspidato in fine , cortice piloso , albicante ; plebis nomine Mendula amara muddisa , puntata , cù scorcia pilusa .*

L' istessa più lunga di tutte le amare , torta , bozzoluta , verde di fuori , con macchie rosicce .

7. *Eadem fructu omnibus longiori subtumescence , leviter inflexo , extremo cortice viridi , aliquot bullis , seu tuberculis rubellis infesto ; publicula voce Mendula amara , torta , buzzusa , viridi di fora .*

L' istessa la più piccola , e la più schiacciata di tutte l' altre di detta specie con la scorza pelosa .

8. *Ea-*

8. *Eadem fructu omnium minimo, depresso, putamine albidus, cortice piloso; vulgato more Mendula amara muddisa, la chiù minutidda, e chiattulidda di tutti l' autri l' amari, cù la scorca, o scorza pilusa.*

L' istessa quasi simile, tonda, spello a due, con scorza delicata bianchiccia, e pelosa:

9. *Eadem superiori parili ferre fructu, cylindroide, numerosus binatis costante nucleis, extremo cortice tenui albiolo, piloso; vernaculo sermone Mendula amara, minutidda, tunda, cioè non scacciata, pilusa.*

Finalmente altra specie di Mandorla, detta *Cavalera*, o sia *Cavaliera*, il riferito P. Cupani espone nel suo *Orto Cattolico*, numerandone dell' istessa specie quattro.

1. La prima si è la *Mandorla Cavaliera, Salemitana*, cioè di.

di *Salerni* Città Reale, e deliziosa nella *Valle di Mazzara*, grossa, rare volte a due, facile a rompersi con le dita.

Amygdalus Salemitana, fructu dulci decumano, presso, per raro gemellis nucleis, putamine digitis friabili, ultimo cortice leviter piloso; vulgo *Mendula Cavalera* grossa, rara a due spicchi.

L'istessa grossa spesso a due anime di un sapore più dolce della prima.

2. *Eadem fructu magno, geminatis ut plurimum nucleis, jucundioris saporis*; vulgo *Mendula Cavalera maggiuri*, o di sciorta.

L'istessa alquanto minore, e schiacciata, ad una, di rado a due anime, con scorza verde-gialla.

3. *Eadem fructu paulo minori, pressulo, rarerer duplica-*

*cato nucleo, purgamento osseo
sponte debiscente, ad digitos
teribile, extimo cortice viri-
di-pallente, materna voce Men-
dula Cavalera ordinaria ad un
spicchiu, raru a dui, cù scor-
cia viridi giarna.*

L' istessa più lunga, e alquan-
to piatta, insipida, di rado a
a due, con scorza molto lanu-
ginosa.

4. *Eadem Ciminensis sero-
tina, longiori fructu, depressu-
lo, nucleo insulsulo, raro gemi-
natim, pilosiori cortice; vulgo
Mendula Cavalera di Ciminna,
chiù lungulidda, e pilusa di l' or-
dinaria, vranchiusa.*

Questa adunque si è tutta la
divisione delle diverse specie
dei *Mandorli*, che allignano
in varie parti della Sicilia, con
più le loro differenze, e varie-
tà, state osservate da quel be-
nemerito soggetto, cioè dal

P. Cu-

P. Cupani , i quali Mandorli , benchè molti , altro poi non sono nel suo vero essere , se non il *Mandorlo dolce* ; il *Mandorlo pure dolce* , ma da rompersi con facilità addimandato , *molle* , o *mollesse* ; il *Mandorlo amaro* ; ed il *Mandorlo Cavaliere* dal produrre quest' ultimo un frutto più nobile , più dolce , e più delicato , il frutto , o Mandorla del quale , poco serve per il Commercio fuori del Regno , non altro essendo , che una Mandorla di apparenza , o come dir vogliamo da tavola , o da fare traggéa , a confettura , e simili cose .

E' già nota a V. S. Illustriss. la divisione di tutta l' Isola della Sicilia in tre *Valli* , cioè in *Val Demona* , di *Mazzara* , e di *Noto* , le quali vanno abbondanti di simili Alberi , e
spe-

specialmente l'ultime due *Val-
li* di *Mazzara*, e di *Noto*. Di
Val di *Mazzara* si rendono
celebri quelle Parti intorno a
Girgenti, e *Termini*, ove se ne
fanno de' grossi carichi. Di
Noto poi ne vanno abbondan-
ti le parti di *S. Filippo d' Ar-
girò*, *Centorbi*, *Caltinassetta*,
Pietraperzia, e tutte quelle
parti che restano alle falde, o
intorno del *Monte Etna*, luo-
go proprio per l'allignamento
di un tale Albero, che molto
bene produce si in terre fasso-
se, e zulfuree, e nitrose, co-
me appunto sono quelle del
detto Monte.

L'anno passato in un buon
tratto di cammino, che feci
nel mese di Maggio verso il
Mongibello, per la parte di
Tramontana in quanto a Ca-
tania, ebbi luogo allora di of-
servare molti *Mandorli amari*
che

che sono per lo più Alberi di mezzana grandezza, che nascono così senza cultura. Questi arrivando al termine di anni sei, o sette, gli sogliono annessare a frutto dolce; ed incominciano o a portarli nell'anno decimo di loro età, lasciandosene per altro molti così, per ritrarne anco la *Mandorla amara*, che viene assai ricercata dalle Estere Nazioni, la quale per altro si compra a prezzi minori di quella detta *Mandorla dolce*, o come essi dicono, *Intrita*, siccome più sotto dovrò accennare.

E' difficile il poter determinare l'annual prodotto delle *Mandorle*, tanto *dolci*, che *amare*, e di queste stabilirne il prezzo, mentre ciò v'è ogni anno variando, o sia per la scarsa. o abbondante raccolta, o sia per le maggiori, o mino-

ri ricerche, che ne vengono fatte dai Negozianti di diverse Piazze, oppure per altre circostanze, e combinazioni, che accadono, e si danno nel Commercio.

Ma comunque si vada, per darle una notizia almeno più propria su di ciò, e la più determinante, si potrà dire, che la raccolta delle così dette *Mandorle*, nella Sicilia ascenda un'anno per l'altro a Cantara 30. 000. circa; estraendosene di queste da Cantara 20. 000. circa, le quali vengono caricate, ed estratte per fuori del Regno nei seguenti luoghi marittimi dell' Isola, cioè in *Masali*, *Trizza*, *Castel d' Aci*, *Lognina*, *Catania*, *Augusta*, *Aula*, *Girgenti*, e *Termini*, e in altre parti delle due *Valli* tanto di *Noto*, che di *Mazzara*, che valutando-

dosì il Cantaro ad *Once* 5. 15.
 un anno per l'altro, risulter-
 rebbero *Once* 110. 000. ric-
 co introito di un tal prodotto
 dell' Isola. Quantunque si vuo-
 le da alcuni che sorpassi lo sta-
 bilito peso, è somma.

Le altre 10. 000. Cantara
 servono per consumo del pro-
 prio Paese, molte delle quali
 vengono adoperate per estrar-
 si l' *Olio* detto di *Mandor-
 le dolci*, il quale dai Sicilia-
 ni è continuamente usato per
 un rinfrescativo, ed un pur-
 gativo, adoprandolo in qua-
 lunque tempo, ora, e momen-
 to, ed in qualunque malattia,
 ed infermità, come ho offer-
 vato io stesso qui in Catania,
 ove per il grand' uso, che se
 ne fa, ciascuno Speciale con-
 sumerà da tre Cantara l'anno
 di *Mandorle*, e lo sogliono
 vendere *Grana* 15. l' oncia.

Restami di accennarle la maniera con la quale un tal genere si contratta per esitarsi all'estere Nazioni.

Le *Mandorle* adunque tanto dolci, che amare, che l'Isola produce, si commerciano sul proprio Paese per fuori del Regno, e per lo più con le Piazze di Venezia, di Trieste, di Livorno, di Genova, e di Marsilia, facendosi l'incetta, o acquisto nella seguente maniera cioè; il Sensale, che contratta col Proprietario di di una partita di *Mandorle*, convenuti i prezzi, lascia una caparra in mano di detto possidente a proporzione della partita, e costo delle *Mandorle*, ed anche a piacere del Venditore, dopo di che passasi a fare un Contratto per mano di Pubblico Notaro, con il quale si obbliga il Venditore a da-

re

re quella quantità di Mandorle fissata per il tempo, e termine stabilito da ambe le parti, le quali Mandorle si contrattano per lo più pure, e senza scorza, che appellano *Intrita*, riposte tutte in sacchi, e poste in Magazzino, le quali convenzioni sono le più proprie, e di meno fastidio del Negoziante, e dell' amico Commessionato.

Siccome continuerò a far qui il mio soggiorno ancor per qualche tempo, perciò farò in grado di scriverle sopra altri argomenti Siculi, mentre resto per ora con la più perfetta stima, e considerazione.

LETTERA V.

*Descrive un Viaggio fatto da
Catania a Siracusa in com-
pagnia del Signor Marchese
di Neelle*

Catania 19. Luglio 1776.

VI parlai sotto il dì 30. di
Giugno passato di un se-
condo Viaggio fatto al *Mon-
te Etna*, dal quale ero già tor-
nato il dì 20. dello stesso me-
se. Tardai allora qualche gior-
no, avanti di darvene parte,
anzi ve lo descrissi dopo che
io aveva già fatto anche il
Viaggio di *Siracusa*, che è
quello di cui vi ragiono in
questa. Tuttociò, come vede-
te, si è da me fatto, fuori del

so-

solido ordine perchè mi è convenuto per dovere d'impiego abbadare ad alcuni affari di questo *Museo Bischeriano*; e di più ho voluto prima mettere insieme alcune notizie sulla *Seda*, e sulle *Mandorle* della *Sicilia*, le quali coserelle credo, che vi faranno già state lette dai due amici, ai quali le indirizzai. Ma passiamo a discorrere del nostro Viaggio.

Il *Signor Marchese di Neelle* sentendosi incomodato dalla caduta fatta, come già vi dissi, nel salire il *Monte Etna*, ritornato che fu in *Catania*, stimò bene prendere due, o tre giorni di riposo in Casa prima d'intraprendere altre gite.

Fu trattato di quello di *Siracusa* colla speranza di andare forse anche a *Castro Giovanni*, giacchè il *Signor Mar-*

E 4.

che-

chese, se gli riusciva, pensava di farlo da *Siracusa* medesima, ma già mi avveddi fin d'allora che questa era una vana lusinga, come vedrete in seguito.

In somma anche questa volta io fui della compagnia, e la mattina del dì 23. del passato Giugno verso le ore cinque c'imbarcammo in una Feluca facendo vela con vento propizio.

Dopo trenta miglia, fatte nello spazio di sei ore, ci trovammo arrivati alla Città di *Augusta*, Città Marittima, bagnata dal *Mare Jonio* a Mezzogiorno di Catania. Risiede questa in guisa tale che forma una lacinia, o lingua di terra distesa quasi a modo di Penisola, quantunque per altro si veda ora tagliato d'Istmo, e ridotta in Isola.

Il suo Porto è vasto, e naturale. Dagli antichi Scrittori fu detto *Seno Megarese*, ed è distante poche miglia dalle rovine dell' antica *Megara*; le quali però altri credono, che appartengano a *Ibla Maggiore*, che oggi addimandasi *Agnone*, le quali rovine sono adesso ricoperte dal Mare.

E' capace questo Seno di due armate nemiche, e negli avvenimenti del 1674. si legge, che quì stettero ancorate le due Flotte Francese, e Spagnola senza offenderli. La Città, e il Porto sono guardati da un forte Castello, e da tre Fortezze alzate sopra tre piccole Isolette. Ed il Re di Napoli vi tiene un Reggimento di Soldati.

Si osservava tuttociò con piacere dal nostro piccolo Legno nel tempo, che si stava atten-

dendo che ci venisse data pratica dall' Ufizio di Sanità.

Finalmente sbarcati, dopo tutte le formalità solite, fummo accompagnati da una sentinella, come si costuma nelle Piazze d' arme, dal Governatore per cui il *Signor Marchese* teneva Lettere.

Siccome il nostro soggiorno quì non poteva estendersi se non a poche ore, perciò pensammo addirittura di percorrere in quà, e là la Città, che trovammo piccola, e le case molto basse. Le strade sono grandi, ma tutte sterrate, non lasciando però di aver del merito la Fortezza.

Il Commercio vivo di *Augusta* consiste nel Sale, dal quale ne ritrae gran lucro sopra i Veneziani, che ne fanno molti caricamenti. Ha poi anche il prodotto del Vino detto

Ca-

Calabrese, che è stimato dai Forestieri. Anche la manipolazione del Biscotto v' introduce del soldo; provvedendosi di esso molti Bastimenti del Regno, e di fuori Regno.

Non trovammo quì altro di particolare; ed il breve spazio di tempo non ci poteva neppure permettere di far più minute ricerche su questa Città.

Ci ritirammo intanto alla nostra Feluca avendo provato un caldo eccessivo; si pranzò, e si pensò poi alla nostra partenza; ma siccome era calmato il vento, non si potette sciogliere le vele; ma bisognò mettersi in cammino a forza di remi.

Dopo aver così noiosamente camminato mettemmo piedi in terra in un luogo detto *Santa Planagia*; ove esiste una Tonnara, e già erano fat-

ti i preparativi per prendere i Tonni.

C' informarono gli abitanti di questo luogo che andando per Mare a *Siracusa*, vi restavano ancora otto miglia, e sole tre miglia andando per la via di Terra. E siccome erano già sette ore, pensammo di andare per quest' ultima strada piuttosto a piedi, come la più breve.

Era comoda questa congiuntura per erboreggiare, ma l' ora principiava a farsi tarda, e per quanto potetti scorrere con l'occhio fino a *Siracusa* non trovai se non che della *Valeriana flore albo*, che la tengo per rara, dell' *Anonis* in quantità, come pure della *Pimpinella Spinosa*, sive *Poterium Spinosum* Linn., del *Timo*, della *Maggiorana*, e altre. La vegetazione era assai avan-

avanzata, la stagione contribuiva a ciò, e quelle parti le trovai ben calde. Veddi altresì che non vi doveva essere gran fertilità di erbe, giacchè quasi tutto il Territorio è composto di una pietra sabbionosa bianca, nella quale si veggono molti minutissimi corpi marini di ogni genere.

Alle ore otto ci trovammo alle Porte di *Siracusa*, essendo già passati per le rudera della Città *Acchedina*, una delle quattro antiche Città Siracusane, essendo detto luogo tutto un masso vivo, che è della stessa natura della suddetta pietra.

L'entrata della Città di *Siracusa* per terra è molto magnifica essendo prima ben circondata di Fortificazioni, e Rivellini, che sono il maggior ornamento di questa Città, per introdursi nella quale è necessaria-

sarìo passare per sei Porte, che sono nei diversi cerchi delle Fortificazioni, che essendo tutte circonvallate vi si vedono formare dal Mare tanti piccoli Porti; ed a ciascuna Porta vi è il suo Ponte levatojo. Fra la terza, e quarta Porta, se non sbaglia, vi si ammira una vastissima piazza, che merita di essere osservata dai forestieri.

Entrati in essa finì il nostro piacere, e sparì ogni prevenzione, e vantaggiosa idea che ce ne aveva somministrato il di fuori, avendola trovata nel suo principio mal propria, e con strade strette.

Si esibirono le nostre raccomandazioni, e frattanto il Signor *Marchese*, e la sua gente prefero albergo nel Convento dei Padri Minori Conventuali in San Francesco. Il

Si-

Signor *La Tapie*, ed io ritrovammo una Locanda, della quale fummo contentissimi per non essercene altre; ma per il pranzo, e per la cena si andò sempre dal Signor *Marchese*, e così fu compensato al difetto di poter trovar buon servizio nella nostra abitazione.

Intanto questa stessa sera del nostro arrivo non avevano per così dire acceso il lume, che si presentarono alla Camera del Signor *Marchese* due Persone, delle quali esso non intendeva troppo la lingua, e meno il gergo. Io per altro mi avveddi subito che genia era questa. Erano in somma due Emissarij di Venere, dei quali questa Deità ne tiene sparsi per tutto il Mondo. Ci divertimmo un può con essi, e con pochi tari di mancia

cia gli rimandammo per i fatti loro.

La mattina susseguente si parlò per il Viaggio di *Castro Giovanni*, ma nulla si concluse; e correndo la Festa di San Giovan Batista nostro Patrono, passammo alla Cattedrale, ove sentimmo la Messa, alla quale assisteva il Prelato del luogo.

Indi osservammo le colonne, e il cornicione di una facciata laterale, avanzo dell' antico Tempio creduto di Minerva. Quest' edificio doveva essere molto grande ed era d'ordine Dorico. Le colonne, che sono grosse ed altissime, sono scannellate, e composte di pezzi della solita pietra di *Siracusa*. Sono le medesime trentaquattro, tutte senza base a riserva di quelle, che formano il *Pronaon*, ed il *Porticon*.

Il Portico del Tempio aveva

va pilastri , e non colonne , sopra dei quali vi è formata con barbaro gusto la navata di mezzo del presente edificio .

Dalla Chiesa passammo al palazzo Senatorio che resta in cantonata , ed è di vaga architettura . Entrati dentro si osservò un sarcofago di marmo bianco lungo quattro braccia , e largo due , ma senza lavori nè iscrizioni .

Quindi entrati nella Corte Vescovile osservammo gettata in terra , e senza , che ne fosse fatto verun conto , un' iscrizione Greca nella quale leggemo .

ΒΑΣΙΛΕΟΣΑΓΕ ΙΕΡΩΝΟΣ ΙΕΡΟΚΛΕΟΣ ΣΤΡΑΚΟΣ ΙΟΙ ΘΕΟΙΣ ΓΑΣΙ
--

Finalmente spendemmo altro tempo per andare a vedere il luogo, ove era l'antica *Fontana di Aretusa*, la quale non resta molto lontana dalla Cattedrale; ma ivi arrivati, altro non vedemmo che una pozzanghera di acqua, ove le Donne di Siracusa vi lavano i panni. Resta la medesima vicino al Mare, il livello della quale era più basso del Mare medesimo.

Il dopo pranzo ci portammo a vedere alcuni avanzi delle antiche Città di *Siracusa*, e specialmente d' *Acradina*, *Napoli*, e *Tycha*, tenendoci compagnia il Signor *Saverio Landolina* Cavaliere Siracusano uomo di lettere, e di talento.

Ci condusse questi in prima a vedere gli antichi avanzi dell' antico Anfiteatro, che restava nella Città di *Acradina*, il quale si trova incavato nella
la.

la rocca, di cui veggonsi in essere molti gradini, ed un corridore interno, ove esistono i passaggi delle fiere, per i quali erano condotte nell' Anfiteatro.

Di qui andammo a vedere le celebri *Latomie*, delle quali parla Cicerone in *Verre*, che restano nella Città di *Napoli*, lungi un miglio dall' Isola d' *Ortigia*, ove è *Siracusa*. Queste non sono se non grandissime grotte scavate nello stesso masso bianco sabbianoso all' altezza di trenta palmi.

Fra tutte queste si distingue quella detta l' *Orecchio di Dionisio*, la quale quanto al suo materiale è ben conservata, ma mal tenuta. Forma in alto la medesima un S, o sia la conca di un orecchio, la quale struttura procura un eco così sensibile, che se una svol-

ge.

ge una carta, fa sufficientemente del rumore.

Noi già intesi di tutto principiammo a fare detta esperienza, e perquotendo anche le piante dei piedi sentivamo gran rumore.

E' noto per le antiche Istorie che il *tiranno Dioniso* si servisse di tali *Latomie* per prigionieri, e che questa così risuonasse per sentire dalla parte superiore ciò che dicevasi dagl' infelici, che quì erano rinchiusi.

Che queste fossero le antiche prigioni, oltre l'autorità di molti Scrittori, ne sembrano ai nostri di una riprova alcuni fori incavati nelle pareti di dentro in giuste distanze, e più alto, e più basso, ove erano attaccate le catene dei prigionieri.

Di tali *Latomie* se ne veggono

gono cinque fatte tutte sull' istesso modello , distinguendosi però come ho detto quella chiamata l' *Orecchio di Dioniso* .

Un certo Signore *La Chapie* viaggiator Francese , siccome questa resta dietro l' antico Teatro Siracusano , sospettò , che fosse così fatta per avere un rimbombo della voce degli attori ; credo che si possa lasciare al medesimo tutto l' arbitrio di pensare come vuole ; ma quanto a me mi attengo più volentieri al già esposto . Osservato ciò passammo a vedere il Teatro , il quale è similmente incavato nella stessa pietra . I gradini sono divisi in tre ordini scavati tutti nella rocca , vedendosi parimente le scale , che portavano ai detti tre ordini , o piani di gradini , da' quali poi per altre scalette per non dar
fa-

fastidio, si scendeva ad ogni gradino.

Ciaschedun piano poi era largo da passarvi comodamente, e come si suol dire, in carrozza.

Nell'alto del primo corridore o passaggio vi si leggono alcune lettere Greche che non seppi rilevare per essere troppo corrose, bensì in un'altra parte, ed in una specie di striscia vi si legge chiaramente

ΒΑΣΙΛΕΥΣΑΣ ΦΙΛΙΣΣΤΙΔΟΣ.

Che la pietà dei primitivi Cristiani abbia abbandonato, o distrutto ciò che fu d'uso Pagano, potrà trovare qualche specie di compatimento; ma che ciò segua ai tempi nostri sà troppo di barbaro.

Tutti questi bei monumenti Siracusani vanno perdendosi, mentre questo Teatro è lasciata-

sciato in abbandono come sono tutte le altre antichità, vedendosi devastare dalle acque che vi passano per andare a un Mulino, e le quali vengono da una parte degli antichi Acquidotti incavati nel solito masso alla profondità di diciotto palmi.

Sopra poi il detto Teatro vi è un' antica strada sepolcrale, nella quale vedonsi le antiche rotaje dei carri, e di quà, e di là vi si osservano con gran piacere molti Sepulcri, Edicole, e Colombari tutto formato nel masso. Onde si può dire che la maggior parte degli Edifizj Siracusani, cioè della Città di *Acradina*, *Tycha*, e *Napoli*, e *Siracusa* stessa dovevano essere fatti nella viva Pietra.

Di quà girando per di sopra sempre cammin facendo
per

per le quadruplici Città, (1) arrivammo dopo un quarto di miglio ad un'altra strada sepolcrale, che resta nella Città di *Acradina*, osservandosi molti bei sepolcri, e specialmente due *Edicule*, che hanno ancora conservato il loro ingresso con un frontespizio dorico, ove si vedono i soliti triglifi, facendo ornamento di quà, e di là due colonne scannellate il tutto incavato nella Grotta.

Restavaci a vedere le Catacombe, dette la *Grotta di San Giovanni*, luogo ove erano stati martirizzati molti primitivi Cristiani Siracusani, ed ove nascostamente vivevano, ma non avendo trovato il Romito
che

(1) E' noto che Siracusa comprendeva quattro Città cioè *Acradina*, *Tycha*, *Napoli*, e l' *Isola Ortygia*, ove è *Siracusa* de' nostri giorni.

che ne sta alla custodia, ed essendo l' ora tarda lasciammo di veder ciò, e rimontati in carrozza c' inviammo di ritorno verso la Città, ma tanto il Signor *La Tapie*, che io ce ne tornammo appiedi, contenti di non aver rotto il collo fra i comodi, giacchè il nostro legno si ribaltò, e andò in fracasso.

Già il Viaggio di *Castro Giovanni* mi stava sul cuore, il Signor *La Tapie* era del mio partito, e il Signor *Marchese* si era non solo determinato a farlo, ma di più se ne era invogliato a segno tale, che al nostro ritorno trovammo al Convento la gente che doveva procurarci a tal effetto le cavalcature. Eppure non se ne fece nulla.

Vi ricorderete di quel Signor *Penjeran* che restò a mezz-

Tom. III. F. 20

zo il *Monte Etna* (1) perchè il Mulo, stante la sua pingue corporatura non si trovò mai d' accordo con esso. Questo Signore a parole si mostrava sempre un Ercole, ma poi quando si trattava dell' esecuzione tutto andava a monte.

Il *Signor Marchese* che conosceva i suoi polli lo consigliava a restare in Siracusa, o a tornare in Catania, ma egli mostrò sempre un costante coraggio, mettendo però in vista dall' altra parte che molto vi era da soffrire per il gran caldo, e che ci esponevamo a dei pericoli; il *Signor Marchese* allora per togliere ogni occasione di maggior dispiacere levò assolutamente il pensiero di fare la detta gita.

A me ciò rincrebbe molto,
e non

(1) *Lett. de' 30. Giugno pag. 36.*

e non restai troppo obbligato a quel buon grasso, che mi privò del piacere, e del vantaggio di vedere una buona parte della Sicilia.

Il giorno seguente, cioè il dì 25. di Giugno, io me lo passai in Siracusa, e mi trattenni col Signor *Conte Caietani*, e col Signor *Cavaliere Landolina* uomini di talento, il primo de' quali conserva molte curiose anticaglie, e che veddi con piacere.

Il parlarvi più a lungo sulle antichità di *Siracusa* farebbe un ripetervi inutilmente ciò che di essa hanno detto i più illustri Istorici ai quali vi rimetto. La presente Città non merita maggiore attenzione, quando se ne eccettuinno i preziosi Vini, e Moscadelle delle sue vigne, sopra di che

penso in qualche altra occasione di trattenervi.

Si poteva veramente essere andati a vedere il fiume *Anapi*, ove si trova gran quantità di *Papiro*, ma ditemi? come si fa nelle compagnie, ove vi è chi ha già veduta la tale, e tal cosa, chi non ha il gusto di viaggiare, chi viaggia per galanteria, e chi fa l'indifferente, e il sofferente per contentar tutti? Concludo che il Filosofo deve viaggiar solo, se non vuol viaggiare, come dice il nostro proverbio, *come i bauli*.

Eccoci dunque lesti per tornare verso Catania per dove si fece vela alla nostra barca a ore quattro dopo mezzogiorno del dì 26. partendo contentissimi da *Siracusa*, e da quei Religiosi Conventuali che ci fecero mille garbatezze. E sul far

far del giorno del dì 27. arrivammo a salvamento in Catania.

Il *Signor Marchese* si trattenne tutto quel dì in Catania; e sulla sera seguì il suo cammino per Mare verso Messina, per indi ripartire per Palermo.

Ed io resto qui tutto vostro.

LETTERA VI.

*Al Signor Dottore Attilio Zuc-
cagni addetto al Real Gabi-
netto di Fisica di S. A. R.
il Gran Duca di Toscana per
il Dipartimento della Storia
Naturale, e Socio Ordinario
della Reale Accademia dei
Georgofili di Firenze.*

Sopra diversi prodotti della
Sicilia.

Eccell. Signor Dottore.

Catania 25. Luglio 1776.

IO le scrissi già sino del dì 12.
Gennajo 1776. una mia let-
tera sopra i Pistacchi della Si-
cilia, e per buona sorte in-
con-

contro la medesima il di lei gradimento. Ho adesso fra mano due altri articoli su i quali si raggirerà la presente, che la prego compatire egualmente.

Allora io le parlar dei *Pistacchi* frutto nobile, e da ornare le Menfe delicate; ma offervi Signor Dottore la differenza, qui parlerò di due altri frutti egualmente Siculi, ma uno da povera gente, e l'altro più da bestie, che da uomini voglio dire delle *Nocciuole*, e delle *Carube*, dai quali benchè piccoli oggetti osserverà però che l'Isola nè ritrae dei buoni vantaggi.

Delle Nocciuole.

STimo superfluo di tessere dell' Albero *Nocciuolo*
 F 4. lo

lo la descrizione. Questo è da ognuno conosciuto. Quanto alle varietà di esse che produconsi nella Sicilia, e descritteci dal grande Osservatore Cupani, elle son quattro, senza comprendervi la *Silvestre*, e sono.

La *sativa* con frutto grosso, tondo, e rosso, notata pure da Gasparo Bauhino nel *Pinace*.

1. *Corylus Sativa fructu rotundo maxima*, passim. *Nucidda grossa, tunda, russa*.

Altra con frutto bislungo, rossa, detta dai Toscani *Nocciuola Nostrale*.

2. *Corylus sativa, fructu oblongo, rubente, paulo minori*, usitate *Nucidda ghiandalora, o spirlungatedda, russa*.

L'istessa con frutto da bianca spoglia ricoperto.

3. *Eadem fructu pellicula alba*.

ba tello, volgarmente *Nucidda*
cù spoggia vranca.

Altra specie poi nel supplemento all' Orto Cattolico ne aggiunge, con frutto doppio, e in varie maniere angolato.

4. *Corlyus Sativa*, gemello
copulato fructu, *multifariam*
angulato.

Delle quali varietà, quella *fructu rotundo maxima*, ho osservato essere la principale, e che più di tutte l'altre producefi, anzi in mercanzia la Nocciuola di Sicilia altro non è; se non quest' istessa che è tonda, detta volgarmente presso di noi *Nocciuola navigata*, il di cui Albero alligna molto bene in luoghi freddi, montuosi, umidi, ed esposti alla tramontana. Qualunque luogo della Sicilia è abbondante di tali alberi distinguendosi per

altro tra tutti quello di *Pollizzi*, di *Castiglione*, di *Lingua Grossa*, di *Tortorici*, e di *Piazza*, ove si raccolgono gran quantità di Nocciuole.

Per l'acquisto di esse è necessario di anticipare le commissioni al proprietario nel mese di Settembre, per ritirarle nel mese di Novembre, dando allora campo al proprietario di pigliare le sue misure per sapere la quantità, che ne tiene obbligata, e quella che gli rimane da poter' obbligare, ed anche per meglio stagionare la Nocciuola, farla più asciutta, e secca, ed in conseguenza renderla con tali requisiti mercantile.

La vendita viene contrattata a Salme, misura anco frumentaria, composta di *Tumoli* 16. contrattandosi sempre di misurarla *alla colma*, o *colmata*. I fo.

I forestieri che ne fanno maggiore traffico nell' Isola sono i Maltesi, facendosene negozio anche per Marsilia, Genova, Livorno, Roma, Venezia, e per Trieste, ed i Caricati delle medesime si formano in *Termini*, in *Cefalù*, in *Acquicella* sotto *Taormina*, in *Catania*, in *Castel d' Iaci*, *Terranuova*, e in altre parti marittime dell' Isola.

Il generale prodotto di questa Mercanzia preso un' anno per l' altro, ascenderà circa a *Salme* 30. 000. delle quali se ne potrà spedire all' Estere Nazioni da *Salme* 20. 000. che daranno una somma di *Once* 50. 000. di annuale introito.

Le altre *Salme* 10. 000. restano per il consumo dell' Isola stessa, che è grande; imperocchè oltre al venderle per

mangiarfi così secche; le sogliono più d' ogni altro infornare con il guscio per tostarle, e le domandano allora *Nocille caliate*, cioè *scaldate*, dandosi principio a venderle nel mese di Dicembre, per il qual tempo i Proprietarj sono obbligati a portarle, provvedendo qualunque Città, e luogo della Sicilia; mentre andandosi incontro in detto mese alle Feste del Santo Natale, è costume antico per tutta l' Isola di dare in simil Solennità dai Signori particolari, dagli amici, e dai parenti, a' ragazzi per regalo, che *Cep-po* noi diciamo, gran quantità di dette *Nocciuole*, i quali se ne servono poi per fare diversi giuochi, dando a questi principio quindici giorni avanti Natale, seguitando poi per altri quindici giorni dopo, aven-

avendo costume di dire, che
quando non vedono Nocille,
non essere Feste di Natale.

Di tali giuochi ne descrive-
rò alcuni, mentre tanto le don-
ne, che gli uomini, piccoli e
grandi si divertono ai mede-
simi, ed ho osservato non es-
sere dissimili dai descrittici da
Ovidio nella sua bella Elegia
De Nuce, che così principia.

*Quatuor in nucibus, non am-
plius alea tota est,*

*Cum sibi suppositis additur
una trikus,*

*Per tabulae clivum labi jubes
altera, & optat*

*Tangat ut é multis quaeli-
bet una suam.*

*Est etiam Par sit numerus, qui
dicat, an Impar*

*Ut divinatas auferat augur
opes.*

Fit.

*Fit quoque de Creta, qualem
coeleste figuram.*

*Sidus, & in Graecis littera
quarta gerit:*

*Haec ubi distincta est gradibus,
que constitit intus*

*Quot tetigit virga, tot capit
ipsa nuces.*

*Vas quoque saepe cavum spa-
tio distante locatur*

*In quod missa levi vix cadat
una manu.*

Da tale descrizione, sembra che tutto il giuoco delle Noci, fosse giuocato in quattro maniere, ma essendo stato corretto Ovidio, cinque ne furono in detta Elegia riconosciute. Tali giuochi si facevano anche con le Nocciuole, dette da alcuno *Nuces Ocellatae*, con ossi, o noccioli di Pesche, di Albicocche, e di Mandorle, e simili, dei quali si servi-

vano quei ragazzi, che si trovavano privi, e scarsi di denaro per comprare le Noci, trovando così ancor essi ad imitazione dei benestanti il loro divertimento, e passatempo.

Ovidio espone per la prima sorte di giuoco, quella che noi diciamo, *fare, o giuocare alle cappe*, che meglio esprimeasi dai Siciliani, mentre vien detto giuocare al *Castello*, o *Castelluzzo*, traendo suo significato dalla voce latina *Castellum*, vedendosi in Svetonio in *Augusto Cap. LXXI.* chiamato un tal giuoco *Castellatae Nuces*, qual sorta di giuoco, così Domizio Mario descrisse: *Pueri Castellatim Noces sibi construunt, quas procul distantes, si everterint, nuce emissa, quotquot fuerint ever-sae, atque etiam, quae dispo-*
sitae

*sitae sunt infra everfas, omnes
lucratur.*

La seconda specie poi è quella *Per Tabulae clivum &c.* la quale viene domandata giuocare al *Canalicchio*; mentre per un canale, o doccia, o tavola ancora, fanno sdrucciolare ad una per volta le Noci, le quale, se nel cadere, e rotolare per la terra vanno a toccare alcuna altra Noce, o Nocciuola, che in terra fu prima gettata, allora il giuocatore le guadagna tutte; qual sorta di giuoco il citato Domizio Mario così spiega; e descrive: *Pueri se conferunt ad loca declivia, ibique assidentes alternatim Noces, aut Persicorum ossa singuli labi sinunt. Ille autem, cujus Nux resigerit aliquam ex illis, quae jam labi defuerunt, & cessant, omnes auferet nuces, & lucratur.*
Eras-

Erasmo poi l'istessa in altra maniera così spiegò: *Dispositis in seriem Nucibus; per tabulam declivem, volvebatur Nux; quae si tangat, quam oportet Nucem depositam, vicit qui misit.*

Frequentissima poi è la terza specie da Ovidio descritta, detta volgarmente in Sicilia *sparo-paro*, cioè *pari*, o *casfo*. Non ho per anche potuto osservare la quarta specie, che ne segue in detta Elegia; essendo per altro molto frequentata l'ultima specie, che dicono giuocare alla *Zetta*, cioè dallo *azzicare*, e muovere, che fanno con l'unghia del dito grosso la *Nocilla*, o *Nocciuola* per farla andare in una piccola buca, che *Fossetta* appellano, che anche in altra maniera così esercitano, cioè fanno in terra una fossetta, ove pongono anco una piccola
la.

la scodella per avere la fossetta più rotonda, avvicinandosi meglio alla descrizione d' Ovidio, che *Vas cavum* appella, detto da altri anche *Pelvis*, nella qual buca, o fossetta, gettando uno, v. gr. dà dieci Nocciuole, cioè 5. di sua porzione, e l'altre cinque metà del contrario giuocatore, e andando in detta fossetta in caso perde, e vince andando pari, cioè o 8. o 6. o 4. e così discorrendo. Un tal giuoco dai Greci è addimandato *πόρρα*, come per testimonianza di Giulio Polluce.

Altri giuochi ancora vengono fatti con detti frutti dai Ragazzi Siciliani, che tralascio di darlene relazione, per non aver trovato su de' medesimi maggior erudizione. Ma passiamo a dir qualche cosa delle *Carube*, albero che potrebbe

trebbe benissimo introdursi anche in Toscana, se non vi persistesse il pregiudizio di credere di non poter riuscire nelle cose nuove.

Delle Carube.

IL Carubo è un albero, che a differenza del Pistacchio produce fiori Ermafroditi, ed altri della medesima specie o mascolini, o femminini, ed anche e gli uni, e gli altri in un'istesso individuo. Tal molteplicità di nozze, e d'amori costituiscono il carattere della *Glas. XXIII.* del sistema Linnèano, dette perciò *Polygamia*. Ed a questa classe appunto appartiene il suddetto Carubo, albero domandato dagli Scrittori Botanici per lo più *Ceratonia*, dal greco vocabolo *κερατῶνια* dal Linneo *Cera-*

tonia filiqua. Da Gaspero Bauhino nel Pinace *Siliqua edulis*. Da Giovanni Bauhino *Siliquae arbor*, ovvero *Ceratia*. Da altri poi *Caroba filiqua dulcis*. Dagli Arabi *Kernabat*, e dagli Egizii *Carub*, o *Carnub*; volgarmente poi *Carubo*, o *Carrubo*.

Due specie di un tal albero produconsi in Sicilia, una detta volgarmente *Carruba Cipriana*, o *masculina*, l'altra nominata *Carruba Latina*, o *Femminella*; essendo essa quella riferitaci dai soprannominati Autori, producendo la filiqua lunga, grassa, e polposa; ovecchè la *Cipriana*, o *Masculina*, viene ad essere più piccola, magra, e alquanto aspra, descrittaci dal P. Cupani nel suo Orto Cattolico così: *Eadem minus longa, minusve crassa, acinosior*.

Questo Albero adunque, è
di.

di una assai bella procerità, porta un grosso, e lungo fusto, spesso sforzo, diramandosi in molte branche, la di cui scorza, o corteccia è cenericcia. Il legno poi nella sua superficie è di un color gialliccio, con macchie rossiccie, essendo per lo più nel suo interno simile al Corallino Americano. Di questo legno non se ne faceva in Sicilia altro uso, che quello di destinarlo al fuoco; e se oggi in Catania si vede mettere in uso nelle Manifatture, si deve ciò al Signor Principe di Biscari.

Questi come sommo conoscitore delle cose naturali vede, che si poteva adoperare a qualche buon'uso, specialmente quella parte tendente al colore del Corallino. Pensò perciò di farne l'esperienza con farla lavorare, pulire, e lustrare,

re, servendosene per far fare delle vaghe manifatture, e lavori d'impiallacciatura, e intarsiatura, che perfettamente riescono, giungendo la cosa, nuova, bella, e vaga; anzi tra quei tanti lavori da esso fatti fare, evvi nel suo palazzo il suo Gabinetto, il di cui interno è tutto impiallacciato di tavole di detto Albero, che è una meraviglia a vedersi, non solo per la nobile idea della manifattura, e intarsiatura, come ancora per il vago colore, che somministra di un perfetto Corallino Americano, essendone restati assai contenti, e ammirati quei forestieri, che si sono portati ad osservare le magnificenze di questo Illustre Personaggio (1).

Quin-

(1) Ancora in Toscana si fa uso del
Ca-

Quindi sembra, che oltre al potersi far commercio del frutto di un tal' albero, l'istesso potesse seguire del suo bello, e vago legname, il quale ora in Catania viene impiegato da tutti i Falegnami, e Stipettaj nelle diverse loro opere d'impiallacciatura, che egregiamente travagliano. Ma seguendo la descrizione dell' Albero, dirò essere egli ramoso, e adorno di foglie, le quali tutto l'anno mantengono il suo naturale colore sopra l'albero, essendo queste rotonde, nervose, fitte, lisce, e di un verde pieno, poste sopra

cor-

Carubo per farne varj lavori, e siccome siamo privi di quest' albero ci serviamo delle casse di Zucchero, che vengono dal Brasile; il legno è bello, ma ha il difetto di essere troppo grave.

corti pedicoli, e distribuite sopra una costa dall' una, e l' altra parte al numero per lo più di otto, o dieci.

I suoi fiori sono piccoli grappoli, rossi, i quali principia a gettare nel mese di Marzo, andando carichi di stami giallastri, nascendo questi grappoli nel duro del legno. Il suo frutto poi, che volgarmente chiamasi *Carruba*, sono certe Silique, o Baccelli lunghi un mezzo palmo, e larghi da quattro once, più, o meno, e schiacciati, portando un colore bruno, essendo il più delle volte di figura curva, composta di due guaine, o involuppi, ferrati da membrane in più casselle, che contengono dei semi piani, alquanto rossicci, non dissimili a quelli della Cassia.

Questi baccelli poi sono ripie-

pieni nella loro sostanza di un sugo nericcio, melleo, e dolcigno, che non si allontana da quello della midolla della Cassia.

Un tal frutto adunque matura nell' Estate, essendo, allorchè è verde, di un ingrato gusto, che esso perde però, allorchè è stato messo al Sole per maturarsi, e seccarsi nell' istesso tempo, cogliendosi nell' esser suo di verde.

I luoghi, che vanno molto abbondanti di tal Albero sono le parti meridionali dell' Isola, e nominatamente *Comiso*, *Palma*, *Aula*, *Noto*, *Ragusa*, e *Modica*, nel qual ultimo luogo fassi il Giulebbo di Carrube, del quale pure se ne fa qualche traffico. Quelle Carrube per altro che produconsi nel Territorio di *Aula*.

Tom. III.

G

la,

la, si tengono per le migliori. (1)

I prezzi poi, che hanno annual-

(1) Due grandi alberi di Carubo si osservano attualmente vegetanti nel Giardino del nobilissimo Filoborano Signore Niccolò Panciatici, posto alla Torre degl' Agli, ove fino dai tempi del Cardinale Panciatici si coltivavano molti rari vegetabili, frà i quali è da rammentarsi la famosa *Bizzarria*, scuoperata per la prima volta in esso Giardino, e descritta in appresso dal Dott. Pietro Nati, sotto il nome di *Malus Limonia Citrata Aurantia*. Della vera origine di quest' ultima pianta, e della prodigiosa varietà de' suoi frutti fu giudiziosamente ragionato dal Giardiniere Giuseppe Picciuoli al servizio del prelodato Sig. Panciatici, in una sua erudita Dissertazione sopra gl' *artificiali adulterj dei Fiori* recitata il dì 16. febbrajo di quest' anno 1780. nella R. Accademia dei Georgofili di Firenze, e che si vedrà, presto, pubblicata nel *Magazzino Toscano*.

nualmente le suddette Carrube, sono diversi, contrattandosi a *Cantara* peso di *Rotoli* 111. Siciliani, al qual peso vengono vendute a *Tarì* 10. 12. e *Tarì* 14. sicchè essendo stato osservato prodursene un' anno per l' altro nell' Isola la quantità di *Cantara* 60. 000. circa, che valutandosi a *Rotoli* 111. il *Cantaro*, e ai prezzi di mezzo, posti sino a bordo, o alla vela, se ne potrà spedire alle Estere Nazioni *Cantara* 40. 000. circa, caricandosene in *Augusta*, *Siracusa*, *Neto*, *Scoglietti*, ed in altre parti della Spiaggia Meridionale della Sicilia; Talchè moltiplicati questi due termini fra loro darebbero alla Sicilia per questo capo di commercio, *Once* 16. 000.

Di questo frutto ne vien fatto negozio per lo più con

molte parti marittime della Spagna, con Genova, Venezia, e Trieste, restando poi il rimanente di *Cantara* 20.000. per il consumo della Sicilia, le quali vedonsi in vendita per le botteghe, e per tutte le piazze di ogni paese, luogo, e Città dell' Isola, e le quali oltre l'essere di buon pascolo, e cibo per le bestie, e specialmente per i Cavalli, sono ancora di nutrimento per la bassa, e povera gente, che dandocene per una piccola moneta molte, possono con queste sostentarsi, come desiderava il Figliuol Prodigo, vedendosi colmo di miseria, e dalla fame oppresso e abbattuto: *Et cupiebas implere ventrem suum Siliquis, quas porci manducabant* (1). Venendo le medesime

(1) S. Luc. Cap. XV. vers. 16.

me per altro mangiate per passatempo anche da ogni rango di persone, che costumandosi metterle in forno per breve spazio di tempo acciò alquanto si riscaldino, vengono stimate molto stomatiche e pettorali, ma per altro costrettive, ed astringenti.

LETTERA VII.

Sopra varj Prodotti della Sicilia.

Catania 1. Agosto 1776.

SO che Voi bramereste da me sempre delle descrizioni Odeporiche, e non siete di cattivo gusto, mentre le medesime possono dilettae non solo, ma ancora istruire per la varietà delle cose, che sogliono contenere.

Quantunque le descrizioni e lettere de' miei viaggi conosca bene che non abbiano nè l'una, nè l'altra prerogativa, contuttociò Voi avete già sperimentato il mio buon cuore di non omettere di ragguagliarvi
vi

vi neppure della più piccola gita da me fatta dopo la partenza da codesta mia Patria.

Ma siccome non sempre si viaggia, e che qualche volta contro il proprio genio bisogna star fermi, perciò se volete, come dite, la continuazione di qualche cosa mia, bisognerà che vi adattiate a ricevere ciò che posso donarvi, ed in questa adunque vi tratterò di alcuni prodotti Siciliani e quantunque non sia questo un *Odeporicon*; contutociò mi lusingherei che non dovesse dispiacervi di esser ragguagliato dei detti prodotti relativamente a quest' Isola.

Della Regolizia.

UNA sola specie di *Regolizia* o *Liquirizia* nasce
G 4 spon-

spontaneamente e si propaga in molte parti dell' Isola, e specialmente nei luoghi arenosi ed inculti, ove essa domina sopra qualunque altra sorta di pianta. La medesima fu già denominata dal Morison, e da Gaspero Bauhino nel suo Pinace = *Glycyrrhiza Siliquosa*, vel *Germanica*, e da Gio. Bauhino *Glycyrrhiza radice reptante*, *vulgaris Germanica*, dal Mattioli poi fu detta *Glycyrrhiza altera*, seu *radix dulcis*; e finalmente il Linneo la distinse col nome di *Glycyrrhiza*, *glabra*, prendendo di mira le sue siliquie alquanto lisce, a differenza di quelle della *Glycyrrhiza echinata*, che sono tutte quante spinose. I Siciliani conoscono comunemente questa pianta col nome di *Rigulizia* ed anche di *Niculizia*.

For-

Forma questa pianta delle radici rosicce al di fuori, gialle al di dentro, della grossezza di un dito, più, o meno, le quali radici dolci, sugose, ed esculente, vanno serpeggiando sotto terra da ogni banda. Da queste si alzano degli steli, o gambi ramosi, e legnosi, alti due, e tre palmi, guarniti di foglie rotonde di un verde chiaro simile a quelle del Lentisco, essendo dense, crasse, e viscoose, le quali distribuite stanno egualmente tanto da una parte, che dall'altra sopra di una costa, la di cui estremità è terminata da una sola foglia. Il fiore, che è papilionaceo, è di un color turchino, dal di cui calice s'alza un pistillo, che va indi convertendosi in una piccola siliqua, entrovi alcuni semi reniformi.

G 5

Mol-

Molte sono le *Fabbriche*, che *Arbitrj* appellansi, ove in Sicilia si manipola la pasta della *Liquirizia*, e nominatamente in *Catania*, *Cefalù*, *Noto*, *Taormina*, e nelle due *Petralie*, ove dicesi fabbricarsene in maggior quantità dei surriferiti luoghi, per esservi in dette parti una copia grande di detta radica. Ma passiamo a descrivere quello che ho veduto praticar quì.

La radica della *Liquirizia*, la quale serve alle *Fabbriche*, od *Arbitrj* di questa Città di *Catania*, viene portata dalle parti vicine di *Lentini*, e dal Territorio istesso di *Catania*, la quale i Villani principiano a svelle nel mese di Novembre, per portarla ai *Fabbricatori*, od *Arbitranti*; ritrovandosi allora la radica più succulenta, e più piena di umore,

re, motivo per cui viene la medesima in detto tempo svelta, e sbarbata; tempo ancora proprio per poterla meglio disotterrare, per ritrovarsi i terreni molli, ed umidi per le acque, che in detti tempi sogliono per lo più cadere.

I Villani di tali luoghi, capparrati già a portare tal radica, venendo il mese di Novembre, si accingono a svelle-
re le radiche, delle quali formandone tanti fascj, le portano a vendere agli *Arbitranti*, i quali secondo il consueto, od in virtù di qualche accordo, o contratto, sogliono pagarla *Tarì 3. il Cantaro di Rotoli 111.*, moneta, e peso di Sicilia.

Venuta in potere del *Fab-
bricatore*, questi la fa taglia-
re in tanti pezzetti lunghi una
Spanna per poter' esser meglio

ammaccata sotto la macine; essendo il più delle volte terrosa ed infangata la mettono in un trogolo pieno di acqua, per levargli la terra, acciò il sugo che se ne deve estrarre, venga ad essere ben pulito, e non mescolato con parti terrose. Quindi i detti pezzi così lavati, e ben ben sgrondati, li passano con un forchetto di mano in mano sotto la macine a olio per ammaccarli, e ben schiacciarli, acciò nel bollire venga l'acqua a meglio insinuarsi, e mescolarsi colle parti succulente, e resinose della radica. Questa poi ammaccata che sia, la passano in una grossissima Caldaja piena d'acqua, ove la fanno bollire a gran fuoco per lo spazio di quattro, in cinque ore continue, dopo il qual tempo venuta l'acqua a totalmente insi-

finarsi nelle parti porose della radica, cessano di metter fuoco sotto la caldaja.

Levano poi la radica, cost'inzuppata d'acqua, ed in seguito l'accomodano in tante grosse, e rotonde Sporte, o Gabbie, che sono forate nel mezzo, e le quali così piene, collocano fino al numero di venti, e più ancora sotto lo strettoio, per farne colare il sugo in un vaso, che resta sotto la lucerna dello strettoio, per dove passa: indi travasano il sugo in una Caldaja grande, ma alquanto piana, scolandolo prima con un panniere, acciò vada nella Caldaja pulito, e chiaro, evitando anche in tal forma di far cadere nel vaso qualche pezzetto di radica.

Scolato che è il sugo della *Liquirizia*, levano dalle Gabbie

bie la radica prima collocata-
 vi, la quale non tutta venen-
 do a potersi bene stringere, la
 mettono per farne colare il sugo
 in un luogo a parte, per poi far-
 la di bel nuovo bollire con ac-
 qua per tirarne tutto il sugo ri-
 mastovi, il quale così scolato nel
 vaso, o caldaja, lo fanno bol-
 lire per lo spazio di ventiquat-
 tro ore continue, acciò ven-
 ga a bene stringersi, e a con-
 densarsi stando l' Operatore
 molto accorto, ed attento a
 ben regolare il fuoco, acciò
 nell' ultimo dell' operazione
 per un maggior grado di ef-
 fo, non venisse ad andar ma-
 le la *Cotta*. Stanno in quel
 mentre due persone con una
 pala di ferro in mano a di-
 menare la *Cotta*, e continua-
 no ciò per lo spazio di due
 ore, perchè venga con detta
 agitazione a consistenza di mie-
 le,

le, dovendo ancora questi Operatori essere molto esperti in dimenare la pasta unitamente, affinchè la medesima non venga ad essere, come essi dicono, *gramolosa*, o *bezzoluta*; ma unita, ben fatta, e ben tirata; dopo la quale operazione, cioè venuto a fissarsi detto fugo in pasta, e raffreddata che sia, ne formano tanti pani, che collocano nelle casse a suoli, mettendo in ogni suolo delle foglie d'alloro, a scanso di venire i pani ad appiccicarsi insieme l'un con l'altro.

Le radici, che la seconda volta levano dalle solite Sporte, le pongono ad asciugare al Sole, ed asciutte, e secche, che siano, se ne servono per ardere, essendo di una grande attività, in virtù di quelle loro particelle crasse, succulenti.

lente, ed oleaginoſe, che vi reſtano ..

Ritrovandoſi poi il Fabbri-
catore una buona quantità di
eſſa paſta, cerca per mezzo di
Senſale di farne fare la ven-
dita, ſe pure, come meglio co-
ſtumafi, non ſe la trova da
qualche tempo obbligata a qual-
che Negoziante per un dato
tempo, il che eſſendo, gliela
conſegna, convenuti già nel
prezzo, che per lo più varia
ſecondo le richieſte, e ſecon-
do ancora la quantità, che ſe-
ne fa nell' Iſola per quell'
anno.

Non ſi poſſono ſempre te-
nere fiſſe in un luogo le fabbri-
che per manipolare queſta Pa-
ſta, e la ragione ſi è, che venen-
doſi a ſvellere continuamente,
e per qualche anno in un dato
luogo la radica, coſì viene la
medefima a mancare e a non
po-

potersi più avere in quella quantità, che uno ricerca; onde per non lasciare in abbandono per alquanti anni un simil traffico, che è di qualche considerazione, e guadagno, e non aspettare fino a tanto che la radica di quell' assegnato luogo si sia di bel nuovo moltiplicata, così in luoghi ove possa essere vicina, ed in quantità somma la medesima, piantano le Fabbriche, avendo anche riguardo per un'altra parte di situarle in luoghi, ove si possa trovare le legna, che in gran copia ne abbisognano per un tal lavoro.

La quantità poi della pasta della *Liquirizia*, che un anno per l'altro si viene a manipolare nella Sicilia, potrà ascendere quasi alla somma di *Cantara* 4. 000. circa, potendosene di queste spedire
da

da *Cantara* 3. 000. circa , le quali per lo più servono per *Trieste* , *Livorno* , *Genova* , *Marsilia* , *Inghilterra* , ed *Olanda* , usandosi questa (reputata la migliore di tutta l'altra , che viene da altre parti del Levante , come ad ognuno è ben noto) per dare un colore a diversi panni , oltre l'altre proprietà , e virtù state prescritte dai Medici . Venendo poi essa posta fino a budo a costare quasi *Once* 5. 10. il Cantaro (prezzo del raccolto dell'anno 1776.) moltiplicate queste per *Cantara* 3. 000. verrebbe ad essere l'annuale introito di questo prodotto *Once* 16. 000. E tanto sopra di ciò .

Del-

Della Palma humilis spinosa.

Varie sono le specie delle Palme che allignano nel suolo della Sicilia, e primieramente non vi manca quella detta dagli Scrittori Bottanici *Palma major*, vel *Dactylifera*, e da Linneo *Phoenix Dactylifera*, cioè che produce i Dattili, o Datteri, i quali vengono a una perfezione, e bontà quasi eguale a quelli provenienti da molte parti del Levante. Vi è la *Palma humilis non spinosa*, denominata da Linneo *Chamaerops humilis*, e volgarmente detta *Ciafagghiuni non spinosi*. Finalmente si osserva una varietà della medesima specie, detta da Gaspero Bauhino *Palma minor*, e da Gio. Bauhino *Chamaerifes*, oppure *Palma humilis Hispanica*
Spi-

spinosa, che in Sicilia viene addimandata *Ciafagghiuni spinusi*, della quale specie di Palma appunto si tratterà in questo Capitolo.

Non può uno immaginarsi l'abbondanza, che verso la parte meridionale dell' Isola si osserva di detta *Palma humilis spinosa*, ove nasce spontaneamente; onde a tutta ragione ebbe a chiamare Virgilio *Palmosa* la Città dell' antica *Selinunte*, e questo dal ritrovarsi quel territorio, e parti circonvicine abbondantissime di simil sorte di Palma, come si ricava da un verso del libro terzo delle *Encidi*, dicendo.

Teque datis linquo ventis palmosa Selinus.

Il simile asserendo Silio, vero
ro

ro imitatore di Virgilio , notando .

--- *Palmis onusta Selinus.*

Ad qual verso di Virgilio , Servio notò , che la Città di Selinunte , la quale resta vicino al Lilibeo , è abbondante di Palme delle quali se ne servono per mangiare : *Selinus Civitas est juxta Lilybeum , abundans palmis , quibus vescuntur* . Il Fazello poi parlando di Selinunte al *Lib. VI. Dec. I. Cap. 4.* spiega perchè Virgilio dicesse *Palmosa* quella Città , e da qual sorta di Palma . *Selinum palmosam dixit a Palmis aut domesticis , quibus fortassis sua aetate abundabat , aut sylvestribus , quas etiam nunc profert nobilissimas* , le quali ultime altro non sono che quelle , di cui ragiono .

La

La *Palma humilis* poco differisce, in quanto alle parti costituenti la sua generazione, e nascimento, dalla *Palma Dactylifera*, imperciocchè osservasi, che dalla principale radica, o barba manda altre radici rotonde, e lunghe più di un braccio, che molto s'insinuano nel terreno. Dalla parte poi più vicina alla radica, che più grossa vedesi, tiene dentro un germoglio nascosto fra molti invogli, tenero, saporito, e al gusto gratissimo, essendo questo domandato dai Botanici *Cerebrum*, e volgarmente dai Siciliani *Tronzo*, dal quale germoglio, o cerebro escono alcune foglie lunghe, aculeate, e tutte unite insieme in minore e maggiore altezza, che indi venute alla perfezione, formansi a guisa di un ventaglio, distinte per-

perciò col nome di *flabelliformi*, il gambo delle quali, che è lungo quasi tre palmi, da ambe le parti laterali ornato di piccole spine (per il che a differenza dell' altra specie di Palma non *spinosa*, viene detta questa *spinosa*) unito sta, ed attaccato ad una foglia di figura triangolare, che levatosi dalla sua posizione, lascia la foglia, vedendosi fra un' ordine, e l' altro di foglie, frapposta una reticola tessuta tutta di minutissimi fili, o capillamenti.

Ritiene detta pianta alcuni globuli di figura ovale, detti *Uova*, o *Ovaja*, come la Palma maggiore, dai quali sviluppati che sieno, nasce un grappolo carico di bacche, facendo per lo più due, o tre di detti grappoli. Queste bacche sono simili ad una giugiola lunga. Si veggono vestiti-

stite di una membrana sottile, gialliccia, rinchiudendo una polpa pur gialla, della natura istessa del Dattilo, avendo l'istesso sapore, allorchè è matura, ricoprendo questa un nocciuolo liscio, che si divide in due parti, come quello del Dattilo, dal quale non differisce.

Dalla descrizione adunque di detta Pianta, si comprende che i suoi prodotti consistono nel frutto, della natura istessa del Dattilo, e nel *Cerebrum*, o *Cervello*, al gusto gratissimo, essendo questo appunto, che da tutti i nazionali viene spesso mangiato, trovandolo di un sapore simile al Cardo, o come dir vogliamo *Gobbo*, il quale anco viene posto in tavola dei Signori grandi; onde non fa maraviglia, che Gaspero Bauhino, allorchè

chè descrisse la *Palma humilis*, accennasse l'istessa cosa dicendo. *In Boetica regione, & Algarbia Lusitaniae parte, magnus est proventus. Ex quibus regionibus, teste Amato, Antuerpiam magna invehitur copia, ubi in maximis habetur deliciis, nec nisi Optimatibus, aut Principibus praesentatur, quum Cibus sit delicatissimus, suavis, ventriculo gratus.*

Per questo Cerebro intender si debbono quelle radiche di Palme agresti, rammentate da Cicerone in *Verre Lib. 5. XXXIII.* delle quali dovetteſi cibare l'Armata navale di Cleomene, presa dalla fame, allorchè ritornò a scendere in terra a Pachino il quinto giorno della sua partenza dal Porto, andando quella parte della Sicilia molto abbondante di simili Palme; eccone le di lui

Tom. III. H pa-

parole: *Postquam paullum pro-*
vesta Classis (cioè di Cleome-
 ne) & *Pachynum* quinto die
denique appulsa est , *Nautae*
fame coacti , *radices palmarum*
agrestium , *quarum erat in il-*
lis locis , *sicut in magna parte*
Siciliae multitudo , *colligebant* ,
 & *his miseri perditique ale-*
bantur . Come pure dovettero
 cibarsi del frutto , o Dattilo
 che la pianta in copia produ-
 ce , essendo questo buono a
 mangiarsi , allorchè sia ben ma-
 turo , il che accade nel mese di
 Dicembre , e Gennaio ; il qual
 frutto anche al dì d' oggi vie-
 ne frequentemente mangiato
 da quella gente . (1)

Aven-

(1) *Cefaglione* , dice il celebre Redi
 nell' Etimologie Italiane , è quella
 midolla delle Palme che chiamasi
 Cervello , derivando la detta parola

Avendo ora descritto l'uso, che si fa dei due accennati prodotti della Palma, cioè del frutto, o Dattilo, e del Cerebro, altro non resta che di rammentare, ed esporre l'utilità, che si ricavano dalle foglie di tal pianta. Queste sono primieramente di un ottimo nutrimento per il Bestiame; secondariamente di un grande emo-

H 2. lu-

Cefaglione dal Greco ἐγκέφαλος τοῦ φοίνικος che vale Cervello della Palma. Soggiunge che gli Arabi chiamano il detto Midollo *Giummar*; ma nel sentire che i Siciliani, presso i quali sono rimaste molte voci Saraceniche, chiamano *Tummi*, o *Dummi*, il frutto della Palma, e non il suo Midollo, o Cervello, mi è caduto in mente, che sia questo un nome corrotto, dalla parola Araba *Giummar*, che allora al Frutto, e non al Midollo apparterebbe tal denominazione di *Giummar*.

lumento per quei tanti usi ,
 che i Nazionali ne fanno . So-
 gliono in tempo d'estate ta-
 gliare le foglie dalla Palma ,
 indi distenderle al Sole per
 disseccarsi , lasciando in tal gui-
 sa il loro colore verde , che
 bianchiccio diventa . Se ne ser-
 vono a fare molte cose per
 varj servizj domestici , e spe-
 cialmente cappelli , sporte , sof-
 fietti , diverse vesti , corde per
 le seggiole , ed è questo il mag-
 gior traffico , come pure delle
 scope , o granate , che sono di
 una lunga durata . Delle qua-
 li scope , e corde , che *Corina*
 vengono dette dai nazionali ,
 le quali particolarmente si lavo-
 rano in *Augusta* , in *Palma* , in
Terranuova , in *Sciacca* , nel-
 la *Trabia* , in *Castelvetrano* , e
 in altre parti della *Valle di*
Nato , ne vengono fatti spes-
 se volte grandi caricamenti
 per

per Napoli, e per altri più lontani Paesi, siccome ancora vengono spediti tutti gli altri capi di roba di sopra rammentati, e i quali ancora vengono trasmessi per ogni parte dell' Isola; con questo commercio molta gente miserabile con la propria industria, ritrova un mediocre guadagno per il quotidiano sostentamento; non tralasciando di dire, che del fusto, o gambo delle foglie se ne servono per steccare i busti da donna, avendo anco il suo uso quei diversi filamenti, che interposti si vedono fra le foglie, i quali sono adoprati dai Cacciatori in vece di stoppa, o capecchio per caricare il fucile o l' archibuso. In somma non vi è parte di questa pianta, che non abbia qualche uso; e che non

sia impiegata, e conosciuta att-
ta a qualche cosa da quel po-
polo industrioso.

Del Croco, o Zafferano.

IL Croco, o Zafferano detto
dai Botanici *Crocus Au-*
umnalis Sativus, e da Linneo
Crocus Sativus, e che in Sici-
lia producefi, è stato rammen-
tato per eccellente anche dai
più antichi Scrittori. Plinio
parlando de' varj Crochi di
diverse regioni, dà il terzo
luogo a quello di Centorbi in
Sicilia. *Prima nobilitas Cili-*
cio, & ibi in Coryco monte;
deinde Licio, monte Olympo;
mox Centuripino, Siciliae (*Pl.*
Lib. XXI. Cap. IV.). Solino
nel descrivere la fecondità del
Suolo Siciliano, dice fra l'al-
tre cose, che le campagne di
Centorbi, non solo sono fe-

ra-

raci di Frumenti, di Vini, e di Olj, ma ancora non poterfi mettere a confronto con altre per il Croco, che producevano, e che producono tuttavia di un' eccellente qualità, e di un' ottima perfezione. *Licet quicquid Sicilia gignit, sive soli bonitate, sive hominis ingenio, proximum sit iis, quae optima judicantur, foetus tamen terrae Centuripino Croco vincitur.*

Di presente per altro non coltivasi più il detto Croco in Centorbi, ma bensì ne' contorni di quella tenuta, cioè in S. Filippo d' Argiro, o sia l' antica Agyre, nelle Montagne d' Iudica, in Scarpello, e in Torcisi, e in altri pochi luoghi, i quali per altro al tempo di Plinio dovevano essere proprij dell' Agro Centuripino, che Cicerone nella *Verrina* 3.

§. XLV. chiama la Città degli Aratori, mentre in gran copia in quell' Agro se ne trovavano per fare gran seme di Grano, come seguitasi anche al dì d' oggi. Ecco le parole di Cicerone: *Ipsi Aratores Centuripini, qui numerus est in Sicilia maximus;* e di nuovo nell' istesso luogo sepracitato: *Arant tota Sicilia fere Centuripini;* or dunque essendo molti gli Agricoltori, che allora fiorivano in Centorbi, grandi per vero dire dovevano essere i luoghi, e le possessioni, che occupavano i detti popoli. Il loro Territorio, o Diocesi estendevasi più di quello, che sia al presente, imperciocchè non lascia di assicurarcene il surriferito Cicerone nella *Verr.* 3. dicendoci, che anzi gli stessi Centorbesi possedevano una vasta te-

nuta dell' Agro Ennense , cioè della Città , o *Castello* di *Enna* fabbricato da *Gerone Tiranno* di *Siracusa* , la quale tenuta al riferire di *Strabone Lib. 6.* già vicina era ai popoli *Centuripini* : *Propinquum Centuripis est oppidulum Aetnae, excipiens, & deducens eos, qui montem Aetnam volunt conscendere. Hic enim mons in altum se se attollere incipit.* Le parole poi di *Cicerone* sono le appresso : *Quid hoc Aetnenses soli dicunt? imo etiam Centuripini, qui agri Aetnensis multo maximam partem possident;* onde stando così la cosa , sembra potersi tenere ancora , che il *Croco* che nei sopra descritti luoghi produceasi , sia quell' istesso di *Centorbi* , rammentato da *Plinio* , stante che il medesimo niente ha perso di quella perfezione , e bontà parimen-

te notatoci da esso scrittore con annoverarlo in terzo luogo, poichè anche al presente, quello che coltivali nelle vicinanze di *Centorbi*, viene reputato il migliore, e tenuto in stima, e in reputazione grande; onde possa chiamarsi il vero Croco Centuripino di quei tempi.

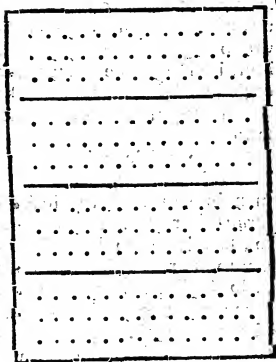
Nelle Regioni adunque di *S. Filippo*, di *Iudica*, di *Scarpello*, e di *Torcisi* coltivali anche di presente questa pianta, e negli ultimi tre luoghi si trovano diversi Eremiti, ai quali devesi più che ad ogni altro la maggior cultura che si fa della medesima, ricavandone poi essi da ciò quasi tutto il sostentamento alla loro vita.

In ordine poi alla coltivazione di detto *Zafferano*, questa v'è praticata in terre
leg-

leggieri ; ma le quali debbono
 essere prima ingrassate con le-
 tame ; potendosi il medesimo
 seminare in qualunque parte ;
 reputandosi però migliori i
 luoghi alquanto frigidj , e mon-
 tuosi ; imperciocchè anco dal
 citato testo di Plinio ricava-
 si , che i *Crochi* più perfetti
 erano già , prima , quei Cilicj ,
 cioè quelli , che si seminava-
 no nel *Monte Corico* ; in se-
 condo luogo i Licj , cioè quel-
 li , che si producevano nel
Monte Olimpo ; in terzo luogo
 poi i Siciliani , cioè quelli ,
 che si coltivano in *Centorbi* ,
 luoghi tutti montuosi ; come
 pure sono tutti quei paesi a
Centorbi medesimo circonvi-
 cini , e più sopra descritti .
 Onde sembra che le terre si-
 tuate in monte , ed in colli-
 na , siano reputate le miglio-
 ri per coltivare lo Zafferano ,

come in fatti per tali furono riconosciute fin d'allora.

Nei descritti terreni adunque si coltiva il *Croco*, del quale principiasi a seminare, o a piantare la cipoletta nel mese di Maggio, avendo riguardo, che ove si pianta, sia la terra ben pulita dalle erbe selvagge, e senza alcuna lordura. Lavorata che sia, la distribuiscono in tanti quadri, ove in distanza di cinque, o sei dita per ogni lato formano tanti fori, o buchi per collocarvi la cipoletta del *Croco*, la quale strapiantano da altra partita di Zafferano, cioè da quella partita, che si ritrova di avere fatto il frutto per tre anni, distribuendo il terreno, come si osserva nella pianta, quì appresso delineata.



Venuto poi il mese di Settembre, tempo in cui principia a gettare la cipolletta il suo fiore, si accingono gli Agricoltori a zappettare con bella maniera il terreno, acciò

ciò non si venga a scuoprire le cipollette, e causare alle medesime qualche danno, levando nell' istesso tempo le inutili erbe, che farebbero cagione d' impedimento alla buona vegetazione del Zafferano.

Cadute poi le prime acque tra la fine di Settembre, e il principio di Ottobre, lo Zafferano si ritrova essere fiorito, laonde danno incominciamento a raccogliere il fiore dello Zafferano, seguitando la raccolta per lo spazio di giorni venti, e più; ogni mattina, senza lasciarne una, per non sottoporsi a perdere per quella volta molto fiore, che fosse già caduto; e morto, e non poter far conto dei suoi stamini, i quali raccolti che sono, li mettono in mezzo a delle carte, che pongono sopra

pra di un mattone riscaldato, lasciandole stare fino a tanto, che sieno ben rasciutti tutti quegli stamini, praticandosi ancora di metterli al Sole. Siccome poi nel Calice non tutti gli stamini vengono a crescere nell'istesso momento, ma di giorno in giorno, così ogni mattina levano quei capelli, o fili i più lunghi, il che ripetono ogni mattina fino a tanto, che ve ne restano.

Terminata, che è la raccolta dello Zafferano, cuoprono di terra colla zappa tutte quelle foglie, che ha mandate fuori la Cipolla, o sia la pianta del *Croco*, praticandolo per una sol volta, servendo questa operazione a far bene ingrossare la Cipolletta, la quale a suo tempo di bel nuovo fa i soliti suoi naturali passaggi,

gj, che lene lasciano fare per lo spazio di tre anni; ma passata la terza raccolta, e venendo il mese d'Aprile, levano le cipolle, le quali si ritrovano moltiplicate più di quello, che se ne erano piantate, e le quali poi si ripiantano in altri terreni, lasciando in abbandono per simil coltura i primi.

La perfezione dello Zafferano Siciliano consiste, oltre il dare con un piccolo Stamine un gran colore, nell'essere anche, mettendoselo alla bocca, alquanto amaretto-aromatico; per i quali due requisiti, e prove, si riconosce buono, perfetto, e genuino, scoprendosi poi la falsificazione del medesimo, allorché non dà gran colore, e non ha quell'amaretto-aromatico, dipendendo ciò dall'essere falsificato

to con gli Stami di una
 pianta detta dai Botanici *Sco-*
lymos Luteus, e da altri *Car-*
duus Chrysanthemus, vel *Spina*
Lutea, mettendovi anche
 quelli di altra pianta detta
Criscus, vel *Carthamum*. Plinio
 in detto luogo non lascia
 di parlare di simili falsifica-
 zioni, che si facevano già al-
 lo *Zafferano*, dicendoci, che
 non vi è cosa, che si falsifichi
 quanto questa. La prova del
 sincero è, se postovi su la ma-
 no, scoppia come fragile. Per-
 chè l'inumidito per la falsifi-
 cazione, riesce pieghevole. L'
 altra prova è se toccando lo
Zafferano, e distendendo la
 mano al viso, morda legger-
 mente la faccia, e gli occhi.
Adulteratur nihil equè. Pro-
batio sinceri si imposita manu,
crepat veluti fragile. Humi-
dum enim, quod evenit adul-

teratione; cedit. Altera probatio, si manu prolata ad ora, leniter faciem, oculosque mordeat.

Lo Zafferano adunque di tale perfezione, e sincerità, suole venderfi da quei coltivatori, se si piglia la raccolta in buono stato, *Once 3.* il *Rotolo*; se poi la raccolta è mediocre, si vende *Once 4.* crescendo di prezzo, nell' andare la raccolta scarsa.

L'uso dello Zafferano è diverso, servendo prima per tingere panni, e fare vernici; grande poi è tra il pane, e tra ogni sorta di pasta, e specialmente presso quei popoli che lo coltivano, facendone quotidianamente uso; rimettendomi per quello, che riguarda l'uso in Medicina, alla lettura dell' *Articolo Crocus* nel *Dizionario del JAMES*.

Con-

Consistendo la raccolta dello Zafferano nei semplici Stami che nel fiore produconsi, certo è che a volerne fare una gran quantità, è necessario fare ancora gran coltivazione, motivo per cui quello che raccogliersi in Sicilia, serve solo per il consumo dell'Isola, e commecchè non ha di un tal genere da poterne fare commercio con l'Estere Nazioni per la poca quantità che coltivassene, così non viene per questo capo di commercio ad introitare ricchezze, come farebbe allorchè si aumentasse la coltivazione, per fare la quale, non mancano nella Sicilia terreni; onde se ciò seguisse, e dagli Agricoltori Siciliani venisse messo in esecuzione, certo che per questo altro capo di commercio ne avrebbe l'Isola nuove

ve ricchezze, giacchè non lascia di essere il Croco Siciliano di ottima qualità, e perfezione.

LET.

LETTERA VIII.

Al Reverendissimo Signor Marco Lastri, Proposto dell'Insigne Oratorio di San Giovanni di Firenze, Socio ordinario della Reale Accademia dei Georgofili ec.

Sopra i Gelfi, i Bachi da Seta, e la Seta della Sicilia.

Reverendiss. Signore Proposto.

Catania 10. Agosto 1776.

MI consola moltissimo di sentire che oggi codesta mia Patria sia ricca di Professori di cose Agrarie. Non mancò veramente di essi anche in altri
più

più remoti tempi, ma oggidì la libertà di un ben inteso commercio ha risvegliata sempre più la mente dei nostri Concittadini a scrivere sulle materie Geoponiche con nuovi pensieri, e poco ci resterà a desiderare in questo genere, se pure i pregiudizj vorranno lasciare di esser massime, come lo sono stati fino a questi ultimi tempi.

Volevo dare a V. S. Reverendissima un attestato della perfettissima considerazione che ho per la di Lei persona; ed acciò sapesse accordarmi più specialmente la sua amicizia, volevo altresì trattenerla su qualche articolo, che potesse incontrare il di lei genio; alloraquando mi si presenta la gradita combinazione d'intendere che ella sia l'Autore dell' *Anno Rustico*,

co, o sia del *Lunario per i Contadini della Toscana*, dai principj del quale arguisco che grandi ne debbano essere i progressi (1).

Io riguardo in esso un' Istruzione delle più necessarie per quei Villici, che nelle loro operazioni agrarie agiscono bene spesso a caso, e senza intenderne le ragioni fondamentali, le quali invece di rintracciarle nella natura medesima, le fanno al più secondo il loro costume, rimontare all'esempio, seguendo il costume da i loro maggiori.

Non dico che si debba pretendere d'istruire un Contadino.

(1) Il nostro Autore non si è ingannato, giacchè si è veduto fin qui uscire ogni anno alla luce questo *Lunario* ricco di nuovi lumi, ed imitato ancora in altri Paesi.

dino con tutte le fottigliezze dell' Arte, e con quei termini filosofici che un numero di dotti ha adottati, non so se per rendere più generali le cognizioni da una nazione all' altra dell' Europa, e ciò farebbe degno del disinteresse filosofico, oppure per render noti solo a pochi gli arcani dei loro vocabolarj.

Ma torniamo ai poveri Contadini degni di essere istruiti per altri mezzi più facili, e senza misterj, ed i quali debbono a Lei: adesso questo favore con un libro, nel quale senza mancarvi di che soddisfare i Professori Fisici, dà luogo alla gente di Campagna, e ai lavoratori delle terre di acquistare con poco delle cognizioni molte.

I Parochi di Campagna dovrebbero corrispondere, *Signor*
Pro.

Proposto alle di lei umanissime mire con tenere questo libro sempre appresso al Vangelo; nè disdirebbe ad essi che la spiegazione di questo fosse seguitata dalla spiegazione di quello, imparando nel Vangelo i loro doveri con Dio, col prossimo, e verso loro medesimi, ed apprendendo dal secondo, ciò che debbono fare per ben custodire, e coltivare quelle terre, alle quali il loro stato gli obbliga a prestare un attivo, e vigilante servizio.

Ma il genio, di cui mi si assicura, che abbiano intrapreso molti di codesti Curati di Campagna per l'Agricoltura, fa sperare che si possa da essi ottener ciò; e più specialmente con l'esempio di alcuni di essi, che con i loro scritti agrari fanno onore alla Patria.

Tom. III. I Ven-

Venghiamo adesso al nostro proposito . Io mi prendo adunque la libertà d' indirizzarle questa lettera , la sostanza della quale si raggira , a parlare degli alberi dei *Gelsi* , o siano *Mori* , dei *Filugelli* , e della *Seta della Sicilia* . Ciò è analogo ai suoi piaceri Agrarj , i quali senza occuparle una parte degli altri studj più profondi , servono a lei di diletto , e di vantaggio all' umanità .

Abbiamo dalle Istorie che il seme del *Filugella* fu arrecato dall' Indie in Costantinopoli all' Imperator Giustiniano da due Monaci , che ne insegnarono anche il metodo d' allevarli , e di far uso del loro prezioso lavoro .

Si estese tal arte per i Paesi della Grecia meridionale ; e fu quindi condotta in Italia da

da Ruggieri primo, Re di Sicilia, che la introdusse in Palermo Capital del Regno nel 1148. alloraquando ritornò vittorioso dalla Grecia per gli acquisti fatti di molte Città, e specialmente di Corinto, di Tebe e di Atene, nè si sa che prima di tal tempo fosse introdotto in Italia l'uso d'allevare il verme da seta, lasciando quì da parte di esaminare se fosse, o no tal mestiero conosciuto allora in Spagna, ove con i documenti allegati dai Muratori pare che vi fosse stabilito fino dai tempi di Carlo Magno.

I progressi maggiori che facesse in Sicilia questo nuovo, e ricco ramo di commercio, fu nella Città di Messina, ove si estese ne' suoi territori la coltivazione dell'albero *Moro*, o sia *Gelfo*, e fino al pre-

sente ha la fama di esser superiore ad ogni altra Città della Sicilia, non tanto per la maggiore abbondanza dell' alimento proprio per il *Filugello*, ma anche per la maggior copia delle sete, e delle manifatture di esse. Dopo Messina possono annoverarsi la Città di Palermo, e quella di Catania.

Un oggetto, che tanto veniva ad interessare il commercio delle nazioni, doveva presto esser preso di mira anche dagli altri Popoli dell' Italia, ove pure si diffuse poi il genio di allevare il *verme da seta*.

Noi siamo veramente all' oscuro quale fosse la prima Repubblica Italiana che sapesse approfittare dell' industria de' Siciliani, o dei Greci. Si vuole da alcuno, che questi fossero i Lucchesi celebri Mer-

can-

canti di seta. Seppe conoscere fin d' allora quel popolo, quali ricchezze si farebbe procacciate, ed il sollievo che ne farebbe venuto ai poveri coll' introduzione di questa nuova arte, come si riconosce dall' Impresa che inalzarono esprimente una balla di seta coll' Epigrafe.

DEI MUNUS DILIGENTER CURAN-
DUM PRO VITA MULTORUM.

Vorrei potere accertarmi dell' Epoca sicura in cui fu introdotta in Lucca tal' arte, che allora potrei forse confermarmi nell' opinione, che noi costì in Toscana non si fosse secondi a quel popolo, e che noi pure contemporaneamente l' accettassimo dalla Sicilia, o dalla Grecia stessa.

Ma oramai siamo nell' incertezza di ciò, ed i nostri

più antichi Istorici, poco o niente ne parlano, perchè tal arte la conobbero solo ancor bambina, senza prevederne le nobili conseguenze che seco averebbe portato allo Stato nel farsi adulta.

Per altro il nostro Illustre Scrittore della Decima con delle ben giuste congetture opinerebbe, che già tal arte si trovasse eretta in corpo in codetta nostra Città avanti del 1204. e ciò si può anche asserverare, giacchè in detto anno i Consoli di *Porta Santa Maria* altrimenti detti dell' *Arte della Seta* insieme con i Consoli dell' *Arte della Lana*, si veggono intervenire al trattato di pace fra i Senesi, e i Fiorentini.

Non vi è poi da mettere in dubbio che tal arte esistesse nel 1225. in cui era allora
 fot-

sottoposta ad alcuni ordini, i quali presero poi forma di Statuti universali nel 1335.

Data così di passaggio una scorsa all' Istoria del introduzione del Filugello, e dell' Arte della Seta in Italia, tempo è che passiamo a trattare del nutrimento di questo animaletto propagatore d' industrie, oggetto di ricchezze, e sorgente di tanto lusso.

Certa cosa si è, che se dalla Grecia fu nella Sicilia trasportato il seme del *Baco da Seta*, conosciuto si era dal Rè Ruggieri, che in Italia vi era altresì il cibo proprio alla sua sussistenza.

Ed in vero è indubitato che l'albero Moro trovavasi già nei Paesi nostri, forse anche ne è pianta originaria, e di essa parlarono Plinio, e Varrone, ed altri antichissimi Scrittori, ma

e altresì vero, che non era ad essi noto l'uso, a cui venne destinato in appresso, giacchè al più conoscevano il *Gelfo* per un frutto, mediante le *Moræ* che somministra, distinto pur da essi in frutto di *Mora bianca*, ed in frutto di *Mora nera*.

Quando per altro si giunse a scoprire il vantaggio che ritrar si poteva anche dalla foglia di esso, è cosa assai naturale che si pensasse non solo a moltiplicare tali alberi, ma ad usare anche verso di essi delle agrarie attenzioni, ed a scegliere le qualità più proprie per il buon nutrimento del *Filugello*, e per il suo miglior avanzamento.

Sei qualità di *Alberi Mori*, se ben mi ricordo, si conoscono più comunemente presso di noi, cioè 1. *Il Moro di frut-*

ro bianco (*Morus alba*, Linn.)
 2. Il Moro di foglia arancina:
 3. Il Moro fioraio: 4. Il Moro
 di Spagna: 5. Il Moro di frut-
 to paonazzo, e 6. Il Moro di
 frutto nero. (*Morus nigra*,
 Linn.)

Nel tempo che costì si com-
 menda soprattutto il Moro di
 frutto bianco, e che alterna-
 tivamente si fa uso degli al-
 tri, ma che poco o nulla ci
 valghiamo della Foglia del Mo-
 ro di frutto nero, quell' ul-
 timo all' opposto è quello, che
 in Sicilia coltivasi più di ogni
 altro essendo poco esperimenta-
 to il Moro di frutto bian-
 co, e le sue varietà.

Il Padre Cupani nel suo
 Orto Cattolico ci nota cin-
 que specie di alberi Mori co-
 nosciuti in Sicilia, cioè
 1. *Morus fructu nigro* di
 Gaspero Bauhino nel Pinaco,

e di Gio. Boauino *Morus nigra*, descritto da esso Cupani *Folio maiori, Crassiori, integro, è rotundo acuminato, fructu maiori, legibiliori* che è il *morus nigra* del Linneo.

2. *Eadem Foemina, lacinia- to folio, minori, ac tenuiori: tenacius haerente, fructu minori, minusve saporoso*, che è una pura varietà del primo.

3. *Morus fructus. Albo* di Gaspero Bavino nel Pinace, e di Gio. Boauino *Morus alba*, descritto dal Cupani *Fru- ctu maiori, ac suaviori*, che è il *Morus alba* del Linneo.

4. *Eadem fructu minori, ma- criori, purpurante*.

5. *Morus alba fructu mino- ri, insulso*, le quali ultime devono considerarsi per mere varietà del *Morus alba*.

Nulladimeno ai tempi pre- senti la Sicilia conosce an- che

che altre qualità di Gelsi ,
e quantunque di queste non
siano in gran numero le pian-
te, potranno però esse mol-
tiplicarsi mediante le diligen-
ze degli industriosi Coltiva-
tori...

In questa fortunata Isola ol-
tre il territorio Messinese, ric-
chissima si è di *Alberi Gelsi*,
anche tutta la *Valle di Demo-
na*, nella quale è compreso la
maggior parte del Territorio
di Catania, parte del quale
resta situato nella *Valle di
Noto*, luogo pur esso abbon-
dantissimo di Gelsi, come in
sostanza lo è ogni altro ango-
lo dell' Isola.

In due forme si allévano in
Sicilia i Mori, o per mezzo
delle bacchette, o per mezzo
de' grossi rami dello stesso al-
bero Gelfo. Si fa per mezzo del-
le bacchette con scegliere quel-

le che hanno la figura di un T, mettendo l'aste trasversale dello medesime sotto terra, con far restar fuori la semplice Bacchetta, le quali strapiantano dopo tre anni per indi collocarle in quei luoghi, ove debbono star ferme, e ciò si pratica verso Messina, ove le terre sono più molli.

In Catania che i terreni sono più secchi lo fanno per mezzo dei rami grossi, che levano dall'albero stesso. Una di tali piante, che già sia stata sotto terra tre anni la vendono 5. in 6. Tari.

Tali alberi, che sì bene allignano in ogni parte della Sicilia, ove il clima è in qualche grado più caldo di qualunque altra Provincia dell'Italia, non gettano nulladimeno le loro foglie se non

no-

negli ultimi del mese di Aprile, e nei principj di Maggio. In codesti nostri Paesi Signor Proposto, come ella fa, la loro vegetazione è più sollecita, al che opinerei, che contribuissero le piogge che in codesto clima abbiamo più frequenti, e che accompagnate vengono talvolta da calori istantanei, ma che però poco durano.

In Sicilia quantunque succeda un tal ritardo poco comune come dissi in codesti Paesi si trovano non ostante esposti talvolta a due inconvenienti molto pregiudiziali alla foglia, l'uno si è la brinata, come è presso di noi, l'altro più frequente sono i venti scirocchi, che bruciano le tenere messe, nella forma stessa, che fanno le brinate.

Gl' industriosi Siciliani per
al-

venire al nutrimento del *Filugello* ancor piccolo, è quasi nascente, si è di destinare un pezzo di terreno di quella grandezza che confar si possa al loro bisogno, ed ivi seminano il seme della mora, il quale al nascere de' Bachi, è in grado di prestar loro il tenero cibo delle sue foglie, e con esse seguitano a nutrirlo fino a tanto che la foglia degli alberi sia più grossa, e più matura.

Due benefizj ritraggono da questa loro coltivazione, primieramente servono all'economia dell'albero *Gelsò*, mentre è certo, che togliendogli le piccole messe per nutrire da primo il verme, si toglie ad esso la maniera di produrre una maggior copia di foglia buona.

L'oggetto parrà di piccola
con-

conseguenza, come segue in molte altre cose, nelle quali si ha sempre di mira il bene, o il danno del particolare, e non quello dell' universale; mentre se calcolassimo tal differenza si troverebbe esser questa un' economia da non dispregzarsi.

Diasi un' occhiata ad una mella colta nel suo primo vegetare, e se ne osservi un' altra fatta adulta, e ci persuaderemo di ciò.

In oltre sappiamo per esperienza che tolte dall' albero le sue piccole melle; presto si vede rivegetare altra foglia presso l' occhio medesimo. Questo rimessiccio, che si torna a cogliere quando alla distesa si deve tirare a brucare l' albero, non può egli offrire conseguenza di mille disastri per il povero *Milugallo* giacchè si

crede, ed anche si dice esperimentato da alcuno, non esser questo per esso il miglior nutrimento.

E poi di tanti impensati inconvenienti, che succedono a questo animaletto nel tempo appunto, che nel farsi adulto somministrasi ad esso di detta foglia, se ne incolpano i cattivi odori, i baleni, i venti, i tuoni, e altre Meteore dell'aria, proprie appunto della stagione, in cui è fra i viventi animali anche il *Filugello*; Che di tali errori popolari crederemmo il contrario, se ci ricordassimo che questo animale è nato appunto per stare alla campagna aperta, e sarebbe errore il credere, che nei luoghi, ove egli è indigeno, godeffero quei Cieli il beneficio di essere esenti dagli strepitosi clamori.

mori dei venti, e dal fragore dei tuoni.

I Siciliani peraltro nell'allevare il *Verme da seta* non hanno meno pregiudizj delle altre nazioni, e sono tanto persuasi che il Cielo tonante possa essere al Filugello di no-cumento, che nell'allevarlo l'usano, dirò così, fin dall'infanzia, a soffrire qualunque strepito, e perciò di quando in quando gli fanno sentire battere strepitosamente un tamburo..

E' altro beneficio che ottengono i Siciliani dai loro seminari di *Gelsi* si è di poter avere un soccorso per sostenere in vita il verme, quando venissero danneggiati gli alberi grossi dei *Mori* dalle brinate..

La Sicilia quantunque situata in un clima temperato, è per altro soggetta quanto in
no..

nostri Paesi agl' inconvenienti delle brinate, che si esperimentano tanto più dannose, allorchè sorprendono le campagne nei giorni di una Primavera avanzata..

Siccome per altro tal meteor in detta stagione è alquanto facile il prevedersi, hanno perciò allora la precauzione di coprire i loro seminarij colle stioie, e così salvare il necessario cibo al già nato *Filugello*, mentre se venissero da tal emergente guastate le messe dei grossi alberi, ne verrebbe l' indispensabil perdita del prodotto delle sete, o almeno verrebbe essa molto minorato..

Danneggiati così gli alberi nella loro prima vegetazione non sono allora in grado di somministrare di nuovo il nutrimento al *Filugello*, se non
do-

dopo aver riscoppiate, o rigettate le sue messe; di quì è che in detto intervallo seguitasi a cibarlo della foglia dei seminarj. Ma è quì da osservarsi che l'albero oltre il non rimettere ordinariamente la stessa quantità della foglia quella poi da esso rimessa non è della miglior qualità, mentre qualunque serva egualmente per tirare avanti fino al Bosco il *Verme da seta*, questi poi nel lavoro del suo bozzolo fa conoscere la differenza di essersi cibato di una foglia rimessiccia, da quella che noi diciamo madornale.

Non vi è in Sicilia un Mercato particolare per la vendita della foglia, ognuno è padrone di portarla a vendere ove gli piace; come pure è in libertà sua di porre il prezzo alla medesima.

Que-

Questa suole ordinariamente costare Tari 3. il sacco del peso di Rotoli 30. che farebbero circa le crazie 18. di nostra moneta ogni libbre 75. $\frac{1}{2}$, e ciò intendesi per chi ne facesse incetta di grosse partite, e per gli anni di buona raccolta; mentre alloraquando la scarshezza della foglia è grande, il che segue però di rado, si è veduto allora ascendere il prezzo della medesima fino a Tari 10. il sacco, o siano lir. 5. per libbre 75. $\frac{1}{2}$ come pure la pagano sempre più cara quei particolari, che ne comprano poche libbre per allevare i Filugelli per loro divertimento.

Dovrei dire qualche cosa su i *Bachi*, che noi appelliamo di tre volte, costume accettato in Sicilia, ma sopra di ciò fu rimessa già a codesta Ac-

cademia dei Georgofili una ben ragionata Lezione da un Illustratore, ed insieme vostro socio corrispondente, cioè dal Signor *Principe di Biscari*, Patrizio Catanese, che ella avrà già letta, o sentita leggere. In oltre io non direi nulla di più su tal particolare ai miei Patriotti, giacchè forse per un effetto di pregiudizio mi si vorrebbe far provare coll' autorità delle Leggi, e delle filosofiche riflessioni, cose superiori alla mia capacità, che non deve ammetterli nè accordarsi di fare i Bachi di tre volte. E' vero che la sola esperienza dovrebbe decidere sopra di ciò; ma come potrei io garantirmi contro quelli che mi allegassero l'esperienza medesima, che per la combinazione di cento diverse circostanze, possono avere nulladimeno travéduto?

In

In Sicilia il *Verme da fesa* è per lo più in stato di andare al Bosco nel quarantesimo giorno, e tocca allo stesso Filugello a seconda del suo istinto, a partirsene dalle stoie, e andare a fare il suo lavoro, per cui presso le stoie medesime pongono delle piante secche, e specialmente giunchi, ciperi, lanaria, e scope, le quali hanno comunicazione con altri fasci delle stesse piante poste di mano in mano in maggior distanza.

Ove si alleva una certa quantità di bachi, che si possano esaminare da per se per collocarli sulle frasche, può servire quella regola che si tiene costì presso di noi, ma ne luoghi poi ove se ne fa gran numero non si può fare a meno di non lasciare al Verme la naturale elezione del luogo,
ove

ove andare a fare il tuo lavoro.

Il Bozzolo, che i Siciliani domandano *Bufalo*, presso di loro è molto scabroso; la seta che ne tirano è grossa, e forte; e all'opposto hanno una seta fine, e delicata da i bozzoli di quei Vermi, che sono stati nutriti colla foglia di *Gelso di mora bianca*, che per altro pochissimi sono tali alberi in Sicilia come dissi.

Nulladimeno la coltivazione del *Moro bianco* sono persuaso che in Sicilia non farà maggiori progressi, mentre quando anche debba accordarsi a tal nutrimento la conseguenza di produrre il Filugello un filo più delicato, è poi altresì vero, che i Bachi cibati con essa foglia sono di poca complessione, spesso moiono, o imperfetta lasciano la loro
ope-

opera facendo un Bozzolo stenuato, leggero, e smilzo.

Rispetto però alla grossezza di queste Sete in generale, concluderei che ciò dependesse unicamente dalla maniera di trarla, mestiero che quì si eseguisce dagli uomini, e non dalle donne. In Messina al tempo del Vicere *la Feuille* fu introdotto per mezzo del Signor *Domenico Bisani* Messinese, e Direttore allora della Compagnia di commercio, di far trarre la seta all' uso di Piemonte, di dove furono perciò fatti venire diversi Maestri Trattori, come tuttavia seguitasi, ma per una poca quantità; mentre il lavoro che da questi si fa, non potrà ascendere se non circa le 24. ooc. libbre di seta.

Quì non costumasi di portare a vendere il Bozzolo al

Tom. III.

K

Mer-

Mercato , ma bensì la Seta bell' è tratta , per cui vi son destinate nel Regno alcune Fiere , e son queste in *Patti* , in *Nasso* , al *Mojo* , a *S. Stefano di Camastra* , a *Novara* , a *S. Agata* , a *S. Angiolo* , a *Gioiosa* , e a *Saponara* . La più considerabile però è quella che si fa a *Iaci Reale* , detta la *Fiera di S. Venere* , la quale principia con franchigia gli 11. del mese di *Luglio* , e seguita fino al primo di *Agosto* .

Le Sete peraltro che traggonsi nello *Stretto* , e *Costretto* di *Messina* non possono esser portate a dette Fiere , ma debbono farsi colar tutte in *Messina* stessa ; e queste vengono anche considerate le migliori Sete del Regno per la finezza , e delicatezza loro , dove che le altre sono piuttosto grosse , e ruvide ; è stato

to oramai dagli stessi Siciliani esaminato, che tal sensibile variazione proviene dal saperla, o nò ben tirare; mentre in Catania, ove fino agli scorsi anni si è seguitato a trarla con filo grosso, da due anni in quà avendo fatto venire de' Maestri da Messina la cosa va diversamente avendo esperimentata la seta tirata da questi di miglior qualità, e più fine. Ma l'errore però, che regna si è che un Maestro del Paese tirando la seta più grossa viene in un giorno a trarne più libbre di quello che ne potesse trarre a filo fine, e delicato, ed in conseguenza più presto guadagna la sua maestría.

L' Articolo delle Sete mi somministrerebbe quì materia da estendermi se io prendessi a trattare delle manifatture in

particolare , e del traffico , che di esse se ne fa , ove si potrebbero osservare molte notizie risguardanti i precetti delle manifatture medesime , della loro Tintoria . Forse avrò luogo di parlare di ciò in altra occasione .

Intanto ella mi conservi l' onore della stimabilissima sua amicizia , e mi creda ec.

N. B.

Nel tempo che erano per terminare la stampa di questa Lettera ci sono state comunicate altre notizie relative alla coltivazione dei Gelsi state mandate dal Signor Sestini al Signor Proposto Lastri quasi in aggiunta a questa Lettera , ove avendoci osservate altre diverse

se notizie abbiamo stimato proprio d' inserirle qui.

Reverendissimo Signore.

LA prego notare nella mia scrittale sotto il dì 10. Agosto. 1776. presso l' articolo dei *Gelsi* le seguenti notizie, che se ben non sbaglio sembrami di averle omesse in quella, le quali quantunque non siano per essere di un grande oggetto, nulladimeno possono servire ad una maggiore esattezza dell' Istoria Agraria di quest' albero nella Sicilia. Già le varietà di quest' albero ella le ha nella suddetta mia, onde mi dispenso di notargliene di nuovo.

La loro moltiplicazione, o coltura si fa in due maniere,

K 3 ge.

generalmente parlando; la prima, che ufasi nelle *Furrie*, o Territorj di Messina, e sue vicinanze, praticasi per mezzo delle bacchette dell'istesso *Gelso*, le quali tagliano a *martelletto*, come essi dicono, o sia a figura di T. la di cui asta superiore collocano sotto terra quasi un palmo, facendo restare fuori la semplice bacchetta, o mazza.

Queste le piantano a solchi distanti l'uno, dall'altro tre palmi circa, ciò facendo per farvi passare l'acqua per adaguarli.

Il tempo proprio di fare una tale piantazione è verso il dì 15. febbrajo, fino a di 15. Marzo.

Le terre devono essere grasse, molli, e aperte.

Tale maniera di piantare i
Gelso.

Gelsi, praticasi anche in Calabria. (1)

Dopo lo spazio di tre anni li strapiantano con la loro formella per ripiantarli nei luoghi che ciascuno sceglie.

La seconda maniera poi di piantare i *Gelsi*, e la quale praticano nei Territorj di *Mascali*, *Aci Reale*, *Catania*, in molti luoghi del *Monte Etna*, ed altre parti dell' Isola consiste nel pigliare dall' albero *Gelso* dei grossi rami ripieni di mazze, o bacchette, i quali collocano in certe fosse fondo palmi 6. e larghe 4. che raccogliendo le bacchette tutte da una parte, le collocano obliquamente in detta fossa la-

K 4, scian-

(1) In Messina poi viene anche moltiplicato il *Gelso* con la sua semenza, la di cui coltura non differisce da codeste nostre parti.

feiciando la più bella, e la più grossa elevata, che così la fanno restare fino al piano della terra, e anche ricoperta dalla medesima per non essere offesa dai raggi del Sole.

Alcuni poi ricuoprono tali fosse, e le quali già ben calcano. Altri la ricuoprono alla metà, che per altro vanno di tempo in tempo ricuoprendole tutte, ciò praticando, per farli ben barbicare, e appigliare in fondo più che sia possibile per potere indi, allorchè sono grandi, resistere all' impetuosità dei venti, dovchè quelli, che vengono totalmente ricoperti, sogliono per lo più pigliare, o barbicare troppo in alto, e non in fondo, e in conseguenza non potere resistere all' impeto dei venti, come l'esperienza giornalmente ne fa vedere evidenti
gli

gli effetti , soffiando i medesimi con gagliardía quasi annualmente .

Tal piantazione fassi nel mese di sopra indicato .

Comechè poi tante mazze sotterrate , vengono ancora loro in parte a gettare , così per quattro , o cinque anni le potano , lasciandovi la prima destinata , oppure la migliore . Altri poi trascurano tale operazione , ma dopo sette anni accomodano il più grosso , tagliandolo come le vite con lasciarli due , o tre occhi per formarfi un bell' albero , levando tutte l' altre bacchette , che restassero inutili .

I Gelsi si tengono alti , e come crescono naturalmente , venendo per lo più di bella , e grossa figura , e altezza .

Si piantano intorno le case , sulle strade maestre , a bo-

schetti, nei campi insieme con altri frutti, e negli orti, come costumali in codeste nostre parti.

Il cogliere la foglia in tempo proprio, lo dimandano, *cogliere la pampina ad ugro*, cioè coglierla foglia per foglia con l'unghia del dito grosso, e indice, eseguendo ciò con franchezza somma, lasciando quella delle cime. Una tal maniera di brucare i *Gelsi* è molto applaudita, mentre non si viene a danneggiarli nelle messe novelle, come segue da chi non usa tal diligenza, e brucano addirittura le bacchette come nelle nostre parti, il che chiamano *Sbrullare*.

Non costumasi potare il *Gelso* frequentemente, benchè i Siciliani Agricoltori abbino un proverbio, che dice, *Gelso, e Fica, siagli sempre nemico*, cioè

potare sempre questi due Alberi. Li rimondano bensì dalle seccajoni, che alcuni lo fanno allora che la foglia è colta, e altri lo praticano nel mese di Gennajo una volta ogni tre anni, levandogli nel tempo istesso quelle bacchette, che andassero troppo lunghe, portandole a livello dell'altre, e tenendo i *Gelsi* a forma umbellare, o a pino, e simili.

Non conoscono malattie i coltivatori Siciliani nel *Gelso*, standosene sempre a quello che fa la madre natura. Bensì sono sottoposti e piccoli, e grandi a ribollire, il che essi dicono *scaudare*, o *scquadariare*; al che non vi è più riparo; e se alcuni gemono, adoprano la pace senza profitto. Sono con tutto l'ossequio ec.

FINE DEL TOMO III.

IN.



I N D I C E

Delle Lettere del presente
 Terzo Tomo, e di ciò
 che contengono.

Lettera I. *Contiene la de-
 scrizione di un Viag-
 gio fatto al Monte Etna,
 con diverse Osservazioni
 relative al detto Mon-
 te.* pag. 1.

Lettera II. *Descrive un
 secondo Viaggio fatto al
 Monte Etna in compa-
 gnia del Marchese di
 Neelle.* pag. 36.

Lettera III. *Al Signor
 Xaverio Manetti Me-
 di-*

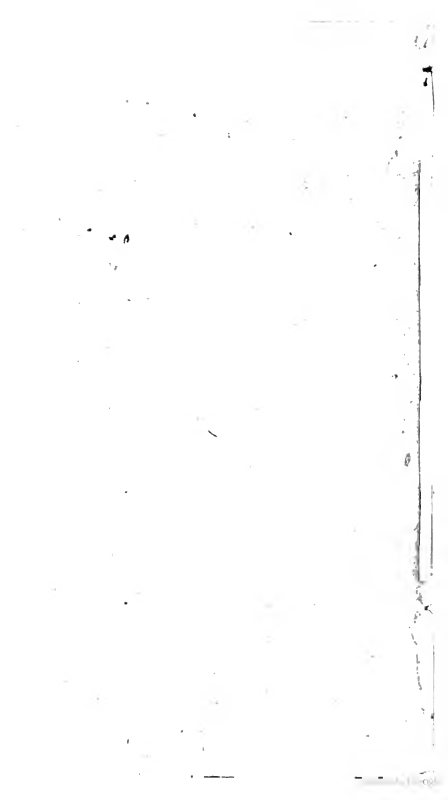
dico del Collegio Fiorentino , Professore di Botanica nel Giardino de' Semplici di Firenze , e Segretario perpetuo della Reale Accademia dei Georgofili . Della Soda di Sicilia . pag. 58.

Lettera IV. Al Signor Giovan Gaspero Menabuoni già Menabuoi Cavaliere dell' Ordine di Cristo , Bibliotecario Palatino , e Socio ordinario della Reale Accademia dei Georgofili di Firenze . Sulle Mandorle della Sicilia . pag. 77.

Lettera V. Descrive un Viaggio fatto da Catania a Siracusa in compagnia del Signor Marchese Neelle . pag. 102.

Lettera VI. Al Signor Dottore Attilio Zuccagnì

Georgofili ec. Sopra i
Gelfi, i Bachi da Se-
ta, e la Seta della Si-
cilia : pag. 189.



16 mar 1910
della
M. Farini
G. Cocchia
Galles







